Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT SMOKED
Erntejahr 2021

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		5.5
Extrakt (wasserfrei)	%	80.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%	10.0	13.0
Viskosität	cp		1.9
Diastatische Kraft	WK	360*	
Friabilimeterwert	%	70	
Ganzglasigkeit	%		2.0
Verzuckerung	Minutes		15
Phenolzahl	ppm	10	15*

Merkmale

Château Smoked Wheat Malt wird traditionell durch Räuchern des gemälzten Weizens über Buchenholz hergestellt. So entwickeln sich intensive Rauchnoten, während Malzeigenschaften wie die helle Farbe und enzymatische Aktivitäten erhalten bleiben.

Eigenschaften

Château Smoked Wheat Malt verleiht dem Bier ein starkes Raucharoma, sorgt für den besonderen Weizengeschmack sowie ein gutes Mundgefühl und verbessert durch seinen hohen Proteingehalt die Schaumstabilität.

Einsatz

Smoked Ales und Lager, Scottish Ale und das polnische Grätzer Bier. Bis zu 15% des Getreideanteils.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (<22°C) und trockenen Ort (<35RH%) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) Alle Verpackungsarten– in 20’ oder 40’ Exportcontainer.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fundiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB