Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU RICE FLAKES
Έτος εσοδείας 2022

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		13.0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	72.8*	
Χρωματισμός βυνογλεύκους	EBC(Lov.)	2.5	
Συνολική πρωτείνη	%	7.5*	

Περιγραφή

Château Rice Flakes are a pre-gelatinized brewing adjunct produced from selected naked rice kernels submitted to the flaking process where the whole kernel is steamed and passed through heated rollers to open the starch structure within the kernel endosperm. Also, Château Rice Flakes have low levels of lipids and proteins, and a high level of carbohydrates that have to be considered in the brewing process.

Χαρακτηριστικά

Château Rice Flakes help to lighten the body and flavor of the beer and refreshing beer with a clean and crisp mouthfeel and beautiful pale color. Château Rice Flakes have a lower color and give a harsher dry finish to the beer compared to Château Maize Flakes. It can be added directly to the mash without milling or prior cooking as it is a pre-gelatinized and flaked adjunct.

Χρήση

American Lagers, American Light Lagers, and light beers. Up to 20% of the grain bill. The Total Diastatic Power of the mash and Lauter Tun filtration bed need to be checked for high levels of Château Rice Flakes.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προιόντος

Château Rice Flakes must be stored in a clean, cool (<18C) and dry (<70%) area. If these conditions are observed, we recommend using all products within 6 months from the date of manufacture.

Συσκευασία

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τίς βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή τού διατάγματος UE 178-2002 τής Ευρωπαικής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης τού τελικού προιόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαική οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση τών διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαικούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα τών αναλύσεων τής βύνης πού σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό

μας τόπο www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB