



*Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken*

## TECHNISCHE FICHE

### RIJSTVLOKKEN Oogstjaar 2023

| Parameter            | Eenheid   | Min   | Max  |
|----------------------|-----------|-------|------|
| Vocht                | %         |       | 13.0 |
| Extract (droge stof) | %         | 72.8* |      |
| Wortkleur            | EBC(Lov.) | 2.5   |      |
| Totaal proteïne      | %         | 7.5*  |      |

#### Kenmerken

Rijstvlokken zijn een voorverstijfseld brouwingredient dat wordt geproduceerd uit geselecteerde rijstkorrels die zijn onderworpen aan het vlokingsproces waarbij de hele korrel wordt gestoomd en door verwarmde rollen wordt gevoerd om de zetmeelstructuur in het endosperm van de kern te openen. Ook hebben Rice Flakes een laag gehalte aan lipiden en eiwitten en een hoog gehalte aan koolhydraten waarmee tijdens het brouwproces rekening moet worden gehouden.

#### Bijzonderheden

Rijstvlokken helpen om de body en smaak van het bier te verlichten, waardoor een zeer drinkbaar en verfrissend bier ontstaat met een zuiver en knapperig mondgevoel en een mooie bleke kleur. Rijstvlokken hebben een lichtere kleur en geven een drogere afdrank aan het bier in vergelijking met Maïsvlokken. Het kan direct aan de maisch worden toegevoegd zonder te malen of vooraf te koken, aangezien het al voorverstijfseld en gevlokt is.

#### Gebruik

American Lagers, American Light Lagers en light bieren. Tot 20% van het beslag. De totale diastatische kracht van de maisch en het filterbed van de klaringskuip moet worden gecontroleerd op hoge niveaus van de Rijstvlokken.

#### Opslag- en bewaartijd

Rijstvlokken dienen in een schone, koele (<18C) en droge (<70%) ruimte bewaard te worden. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan, raden we aan om alle producten binnen 6 maanden na de fabricagedatum te gebruiken.

#### Verpakking

De leveringen van onze mout gebeuren in zakken van 20kg, Big Bags van 400 tot 1000kg.

#### IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekent dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticiden, herbiciden, fungiciden, insecticiden, als ook sporen van mycotoxinen en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB