Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU TOURBÉ
Année de récolte 2023

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		4.5
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	81.0	
Différence fine-grosse	%	1.0	2.5
Coloration du moût	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Protéines totales (base sèche)	%		11.7
Protéines solubles	%	3.5	4.4
Viscosité	cp		1.6
Bêta-glucanes	mg/l		250
pH		5.6	6.0
Pouvoir diastasique	WK	250	
Friabilité	%	80.0	
Grains entiers	%		2.5
PDMS			5
Filtration		Normale	
Temps saccharification	min		15
Aspect du moût		clair	
Calibrage: - au-dessus de 2.5 mm	%	90.0	
Calibration: - rebuté	%		2
Phénols	ppm	5	10

Caractéristiques

Fumé à la tourbe écossaise durant le touraillage.

Particularités

Donne goût et arôme fumés, typiques pour bières de style allemandes classiques. La bière fumée brassée avec du malt Château Tourbé a le goût d'incendie de forêt – mais dans le bon sens du terme !! Une telle bière a une mousse abondante et une saveur ressemblant aux ales pétillantes.

Usage

Bières de type Ecossaises, fumées, spéciales. Mélange recommandé : jusqu`à 10%.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C), sec (< 35 HR %) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

Emballage

Vrac ; vrac container ; sacs (25kg, 50kg) ; big bags (400 – 1250kg).

IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Règlement (CE) n° 1829/2003).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com; RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB