Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

MALZ CHÂTEAU OAT (HAFERMALZ)
Erntejahr 2023

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		7.0
Extrakt (wasserfrei)	%	80.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)		5.0 (2.4)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		14.0
Verzuckerung	Minutes		60

Merkmale

Malz Château Oat (Hafermalz) wir aus Nackthaferkörnern hergestellt. Diese Malzsorte besitzt eine geringe diastatische Kraft und mäßige Extraktwerte.

Eigenschaften

Malz Château Oat malt verleiht dem Bier eine unverwechselbare Weichheit. Geeignet zur Verbesserung der Vollmundigkeit, Schaumhaltbarkeit und es Geschmacks von dunklen Biersorten. Wird verwendet als Geschmackszusatz, verleiht dem Bier einen Biskuitgeschmack, eine unverwechselbare Konsistenz und ein cremiges Mundgefühl. Ergänzt Konsistenz und Aroma für alle englischen Biersorten.

Einsatz

Für dunkle Biere, Porters, Stouts, robuste britische Biersorten, Winterbiere. Bis zu 15%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) 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. Unsachgemäßige Lagerung von Malzen kann zur Geschmack- und Aromaänderungen führen.

Verpackung

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