



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

OAT FLAKES BOP (Haferflocken Bio) Erntejahr 2023

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		13.0
Extrakt (wasserfrei)	%	69.5*	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4.0	
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%	13.5*	

Merkmale

Oat Flakes Nature sind ein vorgelatiniertes Brauereizusatz aus ausgewählten Nackthaferkernen. Diese werden einem Flockierverfahren unterzogen, bei dem der ganze Kern gedämpft und durch erhitzte Walzen geführt wird, um die Stärkestruktur innerhalb des Kern-Endosperms zu öffnen. Außerdem haben Oat Flakes einen mittleren Anteil an Lipiden und einen hohen Anteil an Glucanen und Proteinen, was im Brauprozess berücksichtigt werden muss.

Eigenschaften

Oat Flakes Nature sorgen für ein cremiges und seidiges Mundgefühl und verbessern beim Bier durch ihren hohen Glucan- und Proteingehalt den Körper und die Schaumstabilität. Es kann ohne Mahlen oder vorheriges Kochen direkt in die Maische gegeben werden, da es sich um eine vorgelatinierte Zutat in Flockenform handelt.

Einsatz

English Porter, Stout, New England IPA und belgische Wit-Biere. Bis zu 10% des Getreideanteils. Speziell für Oatmeal Stout kann dem Maischerezept bis zu 25% hinzugefügt werden kann.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Oat Flakes Nature müssen an einem sauberen, kühlen und trockenen Ort gelagert werden (also unter 18°C und unter 70% Luftfeuchtigkeit). Unter Einhaltung dieser Bedingungen empfehlen wir, alle Produkte innerhalb von 6 Monaten ab Herstellungsdatum zu verwenden.

CERTISYS Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussel, Belgien, www.certisys.eu. Das BIO-Malz, das wir Ihnen geliefert haben, wurde von Castle Malting (Malterie du Château) hergestellt, ordnungsgemäß autorisiert, bestätigt durch das CERTISYS-Zertifikat, das Ihnen zur Verfügung gestellt wird. Zertifiziert von BE BIO 01.

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, Fungiziden, 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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB