



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## SPEZIFIKATION

### CHÂTEAU CARA RUBY® Erntejahr 2022

| Parameter            | Einheit   | Min         | Max         |
|----------------------|-----------|-------------|-------------|
| Wassergehalt         | %         |             | 8.0         |
| Extrakt (wasserfrei) | %         | 78.0        |             |
| Würzefarbe           | EBC(Lov.) | 45.0 (17.4) | 55.0 (21.2) |
| pH-Wert              |           |             | 6.0         |

#### Merkmale

Es ist eine leicht dunkle belgische Karamellmalzsorte. Hohe Keimungstemperatur. Geschmacksverarbeitung bei Temperatur bis zu 220°C, intensives Aroma.

#### Eigenschaften

Château Cara Ruby® verleiht dem Bier ein reiches karamellsüßes Aroma und einen Toffeegeschmack. Die rötliche Farbe zeichnet sich durch einen bernsteinigen Ton aus. Eine hervorragende Eigenschaft für alle Karamellmalzsorten ist die Glasigkeit. Der glasige Mehlkörper erzeugt die gewünschten nicht vergärbaren Komponenten, die den Karamellmalzsorten die Fähigkeit geben, die Vollmundigkeit, Schaumhaltbarkeit und Standfestigkeit zu verbessern.

#### Einsatz

Dunkel Ale, Brune des Flandres, Bockbiere, Schottische Ales. Bis zu 25%.

#### 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.

#### Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;

