



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU SPECIAL Belgium®
Έτος εσοδείας 2021

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		6.0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)	260.0 (98.1)	320.0 (120.6)

Περιγραφή

Πολύ ξεχωριστή βελγική σκουρόχρωμη βύνη, παράγεται με ειδική διαδικασία διπλού καβουρδίσματος.

Χαρακτηριστικά

Χρησιμοποιείται για τη δημιουργία χρωματισμών από το βαθύ κόκκινο έως και το σκούρο καφέ προς μαύρο και για την επίτευξη μιας γεύσης με μεγαλύτερη πληρότητα. Μοναδική γεύση και άρωμα. Ενισχύει πολύ το χρώμα του ζύθου και προσδίνει γεύση που μοιάζει με αυτή τής σταφίδας. Προσδίδει πλούσια γεύση βύνης στην μπύρα με υπαινιγμούς από αρώμα ξηρών καρπών και δαμάσκηνο. Μπορεί να υποκαταστήσει την βύνη σοκολάτας και την μαύρη βύνη στην περίπτωση που η έντονη πικρότητα δεν είναι επιθυμητή.

Χρήση

Για τις λεγόμενες μπύρες αββαείου, τις καφέ ale, πόρτερ, dubbel και «διπλές» bock. Μέχρι και το 10% από το χαρμάνι βύνης.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω των 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σας συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Αν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

Συσκευασία

Σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους των 25 κιλών, σάκους των 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες των 1000 κιλών (για σάκους των 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 τής Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης του τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση των διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

