Castle Malting®

Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU PILSEN NATURE®
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	81.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	1.5	2.5
Würzefarbe	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Kochfarbe	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		12
Lösliches Protein	%	3.5	4.5
Kolbachzahl	%	35.0	45.0
Viskosität	cp		1.6
Beta-Glucan	mg/l		220
pH-Wert		5.6	6.0
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilimeterwert	%	80.0	
Ganzglasigkeit	%		2.5
PDMS			5.0
Filtration		Normal	
Verzuckerung	Minutes		15
Klarheit der Würze		Clear	
Sortierung: - größer 2.5 mm	%	90.0	
Sortierung: - Ausputz	%		2.0

Merkmale

Das hellste der belgischen Malzsorten. Aus dem besten 2ZS-Bio-Braugerste hergestellt. Bei bis zu 80 - 85°C gedarrt.

Eigenschaften

Das Hellste in der Farbe, diese Malzsorte ist gut zu verarbeiten und kann sehr leicht gemaischt werden mit einem Infusionsverfahren. Unser Château-Pilsen-Nature-Malz hat einen starken und süßen Malzgeschmack. Es weist eine gute Enzymkrat auf und kann auch als Basismalz verwendet werden.

Einsatz

Für alle Bio Biersorten. Es kann bis zu 100 % in der Herstellung von Bio-Pale-Bieren (Pilsner, Lager) verwendet sein, auch in Mischungen für andere Bio Bieren.

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.

Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Escrime, 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, Fundiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen.

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