Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU BUCKWHEAT (BUCHWEIZENMALZ)
Erntejahr 2021

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		5.0
Extrakt (wasserfrei)	%	66.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.0

Merkmale

Produziert aus dem sogennanten Pseudogetreide. Château Buckwheat wird in der Herstellung von glutenfreiem Bier verwendet. Das Château-Buckwheat-Malz kann Spuren von anderen glutenhaltigen Malzsorten enthalten.Pseudogetreide sind Körnerfrüchte von Pflanzenarten, die nicht zur Familie der Süssgräser gehören. Sie werden oft genauso wie Getreide verwendet. Ihre Körner können vermehlt werden und ansonsten ähnlich wie ander Getreidesorten eingesetzt werden. Zu den Pseudozerealien gehören Amarant, Quinoa und Buchweizen

Eigenschaften

Château-Buckwheat-Malz wird in der Herstellung von glutenfreiem Bier eingesetzt. Verleiht dem Bier einen besonderen nussig malzigen Geschmack. Es kann auch bei der Herstellung von Spezialbieren verwendet werden, um dem Bier eine dunkle Farbe zu verleihen. Bitte beachten: Buchweizenmalz hat keine diastatische Kraft

Einsatz

für Spezialbiere, glutenfreies Bier. Bis zu 40%.

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 12 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden. Unsachgemäße Lagerung von Malzen kann zu Geschmack- und Aromaänderungen führen.

Verpackung

Bags 25 kg. 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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB