Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU SMOKED (RAUCHMALZ)
Erntejahr 2021

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		6.0
Extrakt (wasserfrei)	%	77.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4 (2.1)	12 (5.0)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.5
Viskosität	cp		1.6
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilimeterwert	%	80.0	
Ganzglasigkeit	%		2.0
Verzuckerung	Minutes		15.0
Phenolzahl	ppm	1.6	4.0

Merkmale

Enzymatisch aktive Spezialmalzsorte, verwendet bei der Herstellung von einer breiten Palette von Biersorten.

Eigenschaften

Über Buchenholz geräuchert. Verleiht Ihrem Bier ein intensives rauchiges Aroma und einen süßlichen Geschmack.

Einsatz

Für Rauchbiere, alaskische Rauch-Ales, schottische Ales. Bis zu 15%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Werden diese Bedingungen beachtet, 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. Unsachgemäße Lagerung von Malzen kann zur Geschmack- und Aromaänderungen führen.

Verpackung

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

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