Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU CARA FROMENT RUBY NATURE (CARA WHEAT RUBY BIO)*
Année de récolte 2023

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		8
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	78	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	40.0(15.5)	60.0(23.1)

Caractéristiques

Malt BIO certifié. Malt froment caramélisé brun clair. Il est torréfié à partir de malt de froment vert.

Particularités

Le Malt Château Cara Wheat Ruby Nature donne un arôme doux de bonbon avec des notes d'amandes et biscuit. Il confère un aspect crémeux et dense à la bière. Le malt Château Cara Wheat Ruby Nature est recommandé pour le réglage de la couleur et l'enrichissement de la saveur. Il est utilisé pour améliorer la mousse et sa rétention.

Usage

Bieres Bio de froment, rouges, Blanche Belge dorée ou bières brunes, bières légères, bières à faible densité alcoolique et sans alcool. Mélange maximum recommandé : jusqu'à 30%.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C) et sec (< 35 HR %). Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production et tous les produits concassés dans les 3 mois.

Emballage

Vrac; Vrac en sacs liners en conteneur. Sacs (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg). Tout type d'emballage –en conteneur 20' ou 40' pour l'export.

CERTISYS Organisme de Certification: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgique, www.certisys.eu. Le malt BIOLOGIQUE que nous vous avons livré est produit par la MALTERIE DU CHATEAU, dûment agréée, comme en atteste la certification de CERTISYS en votre possession. CERTIFIÉ PAR BE BIO 01.

IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Règlement (CE) n° 1829/2003).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.