



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU GERST ONGEMOUT (RAW BARLEY) Oogstjaar 2022

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		14
Extract (droge stof)	%	68*	
Extract verschil fijn-grof	%	32*	
Wortkleur	EBC(Lov.)	2.5*	
Totaal proteïne	%	10	11.5
Viscositeit	cp	3.67*	
Beta glucane	mg/l	859*	
Kalibratie: - boven 2.5 mm	%		90

Kenmerken

Château Raw Barley is een selectie van hoogwaardige gerstekorrels met als doel om als brouwhulpmiddel in het bierrecept gebruikt te worden. Het voegt een goed gehalte aan eiwitten en zetmeel toe aan het recept, evenals de typische graansmaak. Vanwege het temperatuurbereik van de verstijfseling kan het rechtstreeks aan de maisch worden toegevoegd zonder het voor te koken.

Bijzonderheden

Château Raw Barley helpt de body en de moutzoetheid van het bier te verlichten, evenals de kleur, terwijl het de typische rijke graansmaak van gerst behoudt. Het kan worden gebruikt om een schone, droge afwerking te verkrijgen en om de schuimkraag beter vast te houden

Gebruik

Dark Lagers and Ales, traditioneel droge stouts. Tot 15% van het beslag.

IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekent dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticiden, herbiciden, fungiciden, insecticiden, als ook sporen van mycotoxinen en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

U kan het resultaat van de analyse zien die op uw geleverde mout is uitgevoerd en ook direct afdrukken van onze website www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium

Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB