



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΠΙΛΣΕΝ (PILSEN) 6RW  
Έτος εσοδείας 2016

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80.0	
Διαφορά εκχυλίσματος, λεπτοαλεσμένης – χονδροαλεσμένης βύνης	%	1.0	2.2
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Χρωματισμός τού ζύθου μετά το βρασμό	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Συνολική πρωτεΐνη	%		11.5
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	3.8	4.5
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	36.0	45.0
Χάρτονγκ 450	%	35.0	43.0
Ιξώδες	cp		1.59
Βήτα γλυκάνια	mg/l		250
Οξύτητα pH		5.6	6.0
Διαστατική ισχύς	WK	300	
Ευθρυπτότητα	%	83.0	
Υαλώδης μορφή (ολόκληροι σπόροι)	%		2.5
Πολυδιμεθυλοσιλοξάνη (PDMS)			5.0
Νιτρωδοδιμεθυλαμίνη (NDMA)	ppb		2.5
Διήθηση			Κανονικά
Σακχάρωση	λεπτά		10
Καθαρότητα τού βυνογλεύκου			Διαυγές
Πέρασμα από σίτα- πάνω από 2,5 χιλ.	%	90.0	
Πέρασμα από σίτα- απορρίψεις	%		2.0

### Περιγραφή

Είναι η πιο ανοιχτόχρωμη βελγική βύνη. Παράγεται από τις καλύτερες ευρωπαϊκές ποικιλίες κριθαριού προς βυνοποίηση. Αποξηραίνεται μέχρι τους 80-85 βαθμούς Κελσίου.

### Χαρακτηριστικά

Όντας η πιο ανοιχτόχρωμη, αυτή η βύνη έχει υποστεί επαρκείς χημικές μεταβολές, και μπορεί να εκχυλιστεί εύκολα με απλή εκχύλιση σε συνθήκες σταθερής θερμοκρασίας. Η βύνη Château Πίλσεν έχει ένα δυνατό και γλυκό άρωμα βύνης και έχει επαρκή ενζυματική ισχύ ώστε να χρησιμοποιηθεί σαν βασική βύνη.

### Χρήση

Για όλους τούς τύπους μπύρας. Μέχρι και το 50% από το χαρμάνι βύνης.

## Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω των 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σάς συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Αν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

## Συσκευασία

Σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους των 25 κιλών, σάκους των 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες των 1000 κιλών (για σάκους των 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα της προέλευσης του τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία 2001/18/EC.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση των διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τους Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα των αναλύσεων της βύνης που σας παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)