



*Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU CARA BLOND® (CARAMALT) Afgørdeår 2016

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		8.5
Ekstrakt (tør basis)	%	78.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	17 (6.9)	24 (9.6)
Total protein	%		11.5
Forsukring	Minutes	Normal	

#### Egenskaber

A pale Belgian caramel-style malt. High temperature of germination. Taste development at up to 220°C, intense aroma.

#### Karakteristika

Château Cara Blond® imparts a mild caramel-sweet aroma adding golden colour to beer. A distinguishing characteristic of all caramel malts is glassiness. This glassy endosperm creates the desirable non-fermentable components that give true caramel malt the ability to contribute mouthfeel, head, head retention, and extended beer stability.

#### Usage

Light lagers, light ales, with little or no alcohol, white beers. Up to 30% of the mix.

#### Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

#### Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!  
Fuldstændigt fravær af nogen form for modificerede organismer i alle vores maltyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores maltyper er garanteret fri for GMO;  
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!  
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;  
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;