



*Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU CARA RUBY® Afgørdeår 2017

| Parameter            | Enhed     | Min         | Max         |
|----------------------|-----------|-------------|-------------|
| Fugtighed            | %         |             | 8.0         |
| Ekstrakt (tør basis) | %         | 78.0        |             |
| Urtfarve             | EBC(Lov.) | 45.0 (17.4) | 55.0 (21.2) |
| pH                   |           |             | 6.0         |

#### Egenskaber

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

#### Karakteristika

Château Cara Ruby® malt imparts a rich caramel-sweet aroma and a toffee-like flavour, adding light amber to reddish 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

Brown Ales, Brune des Flandres, Bock, Scottish Ales. Up to 25% 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 genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores malttyper 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;