



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU DIASTATIC (DIASTATISK MALT) Afgørdeår 2017

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		7.0
Ekstrakt (tør basis)	%	80.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%	1.5	2.5
Urtfarve	EBC(Lov.)	2.5 (1.4)	4.0 (2.0)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.5	4.5
Hartong 45o	%	35.0	45.0
Viskositet	cp		1.6
Diastatisk aktivitet	WK	380	
Sprødhed	%	78.0	
Glasagtigt	%		3
Forsukring	Minutes		15

Egenskaber

Enzymatic malt. Produced from the finest European barley varieties.

Karakteristika

Provides the necessary diastatic power in mashing when low-enzyme malt or unmalted grain is used; raises the extraction efficiency.

Usage

Any type of beer. Recommended: 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 using 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 250kg) 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 (Risikoenanalyse 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;

