



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ ΡΟΥΜΠΙΝΕΝΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ® (CARA RUBY NATURE®)  
Έτος εσοδείας 2016

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		8.0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)

### Περιγραφή

Μεσαία βελγική καραμελοποιημένη βύνη. Υψηλή θερμοκρασία κατά τη βλάστηση. Σχηματισμός γεύσης μέχρι και τους 220°C, έντονο άρωμα.

### Χαρακτηριστικά

Η βύνη Château Cara Ruby® προσδίδει στον ζύθο ένα πλούσιο άρωμα γλυκιάς καραμέλας, καθώς και άρωμα λιωμένου βούτυρου. Επίσης προσθέτει μια κεχριμπαρένια προς κόκκινη απόχρωση στην μπύρα σας. Το χαρακτηριστικό που ξεχωρίζει όλες τις καραμελοποιημένες βύνες είναι η υαλώδης μορφή. Το υαλώδες ενδοσπέρμιο δημιουργεί όλα εκείνα τα επιθυμητά στοιχεία που δεν ζυμώνονται και δίνουν στην πραγματική βύνη καραμέλας την δυνατότητα να συμβάλλει σε μια ξεχωριστή αίσθηση στο στόμα, πλούσιο αφρό, διατήρηση αφρού και στην μακροχρόνια σταθερότητα τού ζύθου.

### Χρήση

Καφέ Ale, Brune τής Φλάνδρας, Bock, Σκωτσέζικες Ale. Μέχρι και το 25% 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, σας 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 τών 25 κιλών, σάκους τών 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες τών 1000 κιλών (για σάκους τών 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 τού διατάγματος UE 178-2002 τής Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης τού 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 τών 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 τούς 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 τής βύνης πού σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

---

Γραφεία: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Βέλγιο  
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο  
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; Φαξ: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB