



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU SPECIAL Belgium NATURE Année de récolte 2018

| Paramètre | Unité | Min | Max |
|--------------------|-----------|------------|-------------|
| Humidité | % | | 6.0 |
| Extrait (sec) | % | 77.0 | |
| Coloration du moût | EBC(Lov.) | 260 (98.1) | 320 (120.6) |

Caractéristiques

Malt Caramel BIO belge très spécial, à double torrification.

Particularités

Pour obtenir une couleur brun-noir foncée et de la plénitude. Flaveur et arôme uniques, donne beaucoup de couleur et un goût de raisin à la bière. Apporte une forte saveur de caramel et une note de noix et de prune. Le malt Château Spécial B Nature® peut remplacer les malts Chocolat Nature et Black Nature si l'amertume n'est pas recherchée.

Usage

Bières BIO d'Abbaye, Dubbels, Porters, Brown Ales, Doppelbocks. Mélange maximum recommandé : 10 %.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C), sec (< 35 HR %) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

Emballage

Vrac ; vrac container ; sacs (25kg, 50kg) ; big bags (400 – 1250kg).

IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Directive 2001/18/CE).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

