



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

MALT CHÂTEAU ΑΠΟ ΦΑΓΟΠΥΡΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (BUCKWHEAT MALT NATURE)  
Έτος εσοδείας 2017

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		5.0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	66	
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Συνολική πρωτεΐνη	%		11.0

### Περιγραφή

Παράγεται με την βυνοποίηση ενός ψευδοσιτηρού, τού φαγόπυρου (*Fagópyrum esculentum*). Χρησιμοποιείται στην παραγωγή μπύρας ελεύθερης από γλουτένη. Πιθανώς να περιέχει ίχνη από άλλους βυνοποιημένους σπόρους που περιέχουν γλουτένη.

### Χαρακτηριστικά

Η Chateau από φαγόπυρο χρησιμοποιείται στην παραγωγή ζύθου χωρίς γλουτένη. Προσθέτει στην γεύση και το άρωμα τής μπύρας μια ιδιαίτερη χροιά από βύνη και ξηρούς καρπούς. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στους εξειδικευμένους ζύθους για να αποδώσει στη γεύση ένα πιο πλούσιο και βαθύ τόνο. Προσοχή! Η βύνη από φαγόπυρο έχει μηδενική διαστατική ισχύ.

### Χρήση

Για οποιοδήποτε ζύθο χωρίς γλουτένη. 40 % τού χαρμανιού.

### Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω τών 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, σάς 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 οποιοδήποτε 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 οποιοδήποτε 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 που 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