



*Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU ACID NATURE® (SURMALT) Afgørdeår 2017

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		10.0
Ekstrakt (tør basis)	%	74	
Urtfarve	EBC(Lov.)	6 (2.8)	16 (6.6)
Total protein	%		11.5
pH			4.5
Acidity		40	

#### Egenskaber

It is an acidulated with lactobacilli organic barley malt which lowers the mash pH and is used when brewing with bicarbonate-rich water.

#### Karakteristika

Château Acid Nature malt improves the performance of the hydrolytic enzymes and provides a better mash working. It also intensifies the fermentation by adjusting the pH level. Acid malt enhances a well-rounded taste in your beer and gives stability to its head.

#### Usage

Any organic ale or lager, organic wheat beers, light beers.

#### Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. 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. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

#### Pakning

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 maltyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores maltyper 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;