



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## SPÉCIFICATION

### CHÂTEAU ACIDE NATURE® Année de récolte 2018

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		10.0
Extrait (sec)	%	74	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	6 (2.8)	16 (6.6)
Protéines totales (malt sec)	%		11.5
pH			4.5
Acidity		40	

#### Caractéristiques

Malt d'orge acidulé BIO aux lactobacilles, qui diminue le pH du moût et peut être utilisé lors du brassage avec de l'eau riche en bicarbonate.

#### Particularités

Le malt Château Acide Nature est une solution parfaite pour l'eau de brassage avec une alcalinité faible. Améliore la performance des enzymes hydrolytiques et assure un meilleur empâtage. Il intensifie également la fermentation en ajustant le niveau du pH. Le malt acide améliore le goût bien équilibré de votre bière BIO et renforce la stabilité de son arôme.

#### Usage

Jusqu'à 5% du mélange.

#### 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

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](http://www.malterieduchateau.com) vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

---

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique  
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB