



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT BLANC NATURE (HVEDEMALT) Afgørdeår 2017

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		5.5
Ekstrakt (tør basis)	%	83	
Urtfarve	EBC(Lov.)		5.5(2.6)
Total protein	%		14.0
Opløseligt protein	%	4.5	5.5
Viskositet	cp		1.9
pH		5.8	6.1

Egenskaber

Organic wheat malt. Kilned at up to 80 - 85°C.

Karakteristika

Enhances the peculiar taste of wheat organic beers. Château Wheat Blanc Nature malt is essential in making wheat organic beers but is also used in barley malt-based organic beers (3–5%) thanks to its protein level that gives the beer a fuller mouthfeel and enhanced head stability.

Usage

Organic wheat beers, white, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 35% of the mix

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. 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.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) 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 malttyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores malttyper 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;