



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT BLANC NATURE Erntejahr 2018

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		5.5
Extrakt (wasserfrei)	%	83	
Würzefarbe	EBC(Lov.)		5.5(2.6)
Total protein	%		14.0
lösliches Protein	%	4.5	5.5
Viskosität	cp		1.9
pH-Werte		5.8	6.1

Merkmale

Belgisches Bio-Weizenmalz. Darrtemperatur von 80 - 85°C.

Eigenschaften

Verleiht den besonderen Geschmack von Weizenbieren. Château Wheat Blanc Nature ist grundlegend für die Erstellung von Bio-Weizenbieren und auch Bio-Gerstenmalzbieren (3–5%). Durch den hohen Eiweißgehalt bekommen die Biere mehr Vollmundigkeit und mehr Schaumstabilität.

Einsatz

Bio-Weizenbiere, Bio-Weissbiere, Helle Bio-Biere, alkoholreduzierte und alkoholfreie Bio-Biere. Bis zu 35% von der Mischung.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Richtlinie EC/18/2001, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgien
Mälzerei: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgien
Tel: +32(0)87 662095; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB