



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU CARA WHEAT BLOND NATURE (CARA FROMENT BIO)* Année de récolte 2018

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		8
Extrait (sec)	%	78	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	10.0(4.3)	20.0(8.1)
Calibration: - rebuté	%		1

Caractéristiques

Light brown organic caramel wheat malt with malty odour and sweet malty taste.

Particularités

Enhances the peculiar taste of organic wheat beers. Château Cara Wheat Blond Nature malt is essential in making wheat organic beers, but is also used in barley malt-based organic beers (3–5%) like Brown Beers, Belgian Dubbel, 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 30% of the mix

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C) et sec (< 35 HR %). Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production et tous les produits concassés dans les 3 mois.

Emballage

Vrac; Vrac en sacs liners en conteneur. Sacs (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg). Tout type d'emballage –en conteneur 20' ou 40' pour l'export.

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 vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

