



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΜΑΥΡΗΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ (WHEAT BLACK) Έτος εσοδείας 2017

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)	1100(413.1)	1400(525.6)

Περιγραφή

Πολύ εξειδικευμένη καβουρδισμένη βελγική βύνη σιταριού.

Χαρακτηριστικά

Η Chateau Μαύρη Σιταριού είναι μια ιδιαίτερα εξειδικευμένη καβουρδισμένη βύνη που θα δώσει στον ζύθο σας ένα σύνθετο άρωμα, το πιο ισχυρό στοιχείο του οποίου είναι αυτό του φρέσκου καλοκαβουρδισμένου καφέ. Σαν αποτέλεσμα της μοναδικής τεχνολογίας καβουρδίσματος που χρησιμοποιούμε, αυτή η βύνη δεν θα προσδώσει στον ζύθο σας το παραμικρό στοιχείο ξηρότητας. Θα πρέπει να έχετε επίσης όμως υπ' όψη, ότι τα χαρακτηριστικά στοιχεία γεύσης που αποδίδουν οι κλασικές μη καβουρδισμένες βύνες σιταριού δεν μπορούν να προσδοθούν στον ζύθο από την εν λόγω βύνη.

Χρήση

Η Chateau Μαύρη Σιταριού είναι η τέλεια επιλογή για σκουρόχρωμες σταρόμπυρες, για παραδοσιακές γερμανικές μπύρες, για μαύρες Ινδικές Pale Ale, για μαύρους ζύθους και για εξειδικευμένες ale. Οι ειδικοί μας επί της ζυθοποίησης συνιστούν την χρησιμοποίησή της σε αναλογία μέχρι και το 20% του χαρμανιού της βύνης.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω των 22 βαθμών Άελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σας συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Αν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

Συσκευασία

Σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους των 25 κιλών, σάκους των 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες των 1000 κιλών (για σάκους των 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα της προέλευσης του τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία 2001/18/EC.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση των διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα των αναλύσεων τής βύνης που σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

Γραφεία: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Βέλγιο
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; Φαξ: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB