

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU OAT FLAKES NATURE 수확년도 2023

변수	단위	최소	최대
습기	%	13.0	
축출 (건조 기반)	%	69.5*	
맥즙 색	EBC(Lov.)	4.0	
전 단백질	%	13.5*	

사양

Château Oat Flakes Nature are a pre-gelatinized brewing adjunct produced from selected naked oat kernels submitted to the flaking process where the whole kernel is steamed and passed through heated rollers to open the starch structure within the kernel endosperm. Also, Château Oat Flakes Nature have a moderate level of lipids and high levels of glucans and proteins that have to be considered in the brewing process.

특진

Château Oat Flakes give a creamy and silky mouthfeel and enhance the body and head retention of the beer due to their high glucan and protein levels.

용도

English Porter, Stout, New England IPA, and Belgium Wit beers. Up to 10% of the grain bill. The special case for Oatmeal Stout where it can be added up to 25% of the grain bill.

저장 기간:

Château Oat Flakes Nature must be stored in a clean, cool (<18C) and dry (<70%) area. If these conditions are observed, we recommend using all products within 6 months from the date of manufacture.

패킹

Bags (25kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging - in 20' or 40' containers for export.

CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 www.castlemaling.com 에서 인쇄가 가능합니다.