



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## SPÉCIFICATION

### CHÂTEAU PILSEN NATURE® Année de récolte 2018

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		4.5
Extrait (sec)	%	81.0	
Différence fine-grosse	%	1.5	2.5
Coloration du moût	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Postcoloration	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Protéines totales (malt sec)	%		12
Protéines solubles	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35.0	45.0
Viscosité	cp		1.6
Bêta-glucanes	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Pouvoir diastatique	WK	250	
Friabilité	%	80.0	
Grains entiers	%		2.5
PDMS			5.0
Filtration			Normale
Temps saccharification	min		15
Aspect du moût			clair
Calibration: - supérieure 2.5 mm	%	90.0	
Calibration: - rebuté	%		2.0

#### Caractéristiques

Malt belge BIO le plus légèrement coloré. Produit des meilleures orges européennes de printemps d'origine bio certifiée. Touraillage jusqu'à 80 - 85°C.

#### Particularités

Le plus légèrement coloré et à une basse teneur en protéines, ce malt est bien modifié et facilement empâté par infusion ou décoction. Château Pilsen Nature® a une flaveur forte et douce de malt et possède assez de pouvoir enzymatique pour être utilisé en qualité de malt de base.

#### Usage

Pour des bières BIO claires et blondes. Excellent dans beaucoup de bières légers tels que les Pilsners, les Lagers américaines et européennes, les ales belges et les bières blanches. Peut être utilisé jusqu'à 100 % du mélange pour des bières blondes (Pilsner, Lager) ou en moindres pourcentages pour les autres bières.

#### Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C), sec (< 35 HR %) et sans infestation. Pour les

meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

## Emballage

Vrac ; vrac container ; sacs (25kg, 50kg) ; big bags (400 – 1250kg).

## 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](http://www.malterieduchateau.com) vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique

Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique

Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)

RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB