



*Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT (MÜNCHNER HVEDEMALT) 16 EBC Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		5.0
Ekstrakt (tør basis)	%	83.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	14.0 (5.8)	18.0 (7.3)
Total protein	%		14.0
Viskositet	cp		1.85

#### Egenskaber

Very special Belgian wheat malt of the Munich type. Kilned at up to 100-105°C.

#### Karakteristika

Not particularly dark in colour but richer in flavour than the standard Wheat malt. You will have a slimmer, more sparkling beer with a typical ale aroma.

#### Usage

Dark wheat beer styles, weizenbocks, stouts or in smaller proportions to add body and head retention to other dark ales. Up to 30% of the mix.

#### Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

#### Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!  
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;  
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!  
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;  
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB