



*Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU CHIT WHEAT NATURE MALT FLAKES Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		10.0
Ekstrakt (tør basis)	%	77.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	5 (2.4)	9 (3.9)
Total protein	%		12.0

#### Egenskaber

Flattened grains of chit wheat malt - lightly kilned type of malt produced from steeped organic wheat that has been germinating for a very short period of time.

#### Karakteristika

Organic chit wheat malt flakes retain many of the characteristics of raw wheat and are used to improve foam stability and balance malt with high solubility. The flakes can be added directly into the mash.

#### Usage

Any type of organic beer.

#### Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 12 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

#### Pakning

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 maltyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores maltyper 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