



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

MALT CHÂTEAU RYE NATURE® Afgørdeår 2019

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		6.0
Ekstrakt (tør basis)	%	83.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	3 (1.7)	8 (3.6)
Total protein	%		11.00
Sprødhed	%	80.0	
Glasagtigt	%		3.0
Forsukring	Minutes		15

Egenskaber

A fully modified de-husked type of organic malt with high β -Glucan content. It performs well in a single temperature infusion mash.

Karakteristika

Gives a golden color to your beer. This malt imparts a unique touch of rye flavor and adds an interesting complexity by performing a new twist in many well-known beer styles.

Usage

Organic rye ales and lagers, organic special beers, seasonal beers. Up to 30% of the mix.

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 24 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 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; www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB