



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU BIENNHES ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (VIENNA NATURE)

Έτος εσοδείας 2018

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80.0	
Διαφορά εκχυλίσματος, λεπτοαλεσμένης – χονδροαλεσμένης βύνης	%	1.5	2.5
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Συνολική πρωτεΐνη	%		12
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	3.5	4.3
Αριθμός του Κόλμπαχ	%	37.0	45.0
Ιξώδες	cp		1.6
Οξύτητα pH		5.6	6.0
Διαστατική ισχύς	WK	250	
Ευθρυπτότητα	%	80.0	
Υαλώδης μορφή (ολόκληροι σπόροι)	%		2.5
Διήθηση			Κανονικά
Σακχάρωση	λεπτά		15

Περιγραφή

Βελγική βασική βύνη τύπου Βιέννης. Αποξηραίνεται ελαφρά μέχρι και τους 85-90 βαθμούς Κελσίου, με λιγότερο χρόνο στη φάση του τελειώματος.

Χαρακτηριστικά

Προσδίδει ένα πλουσιότερο άρωμα βύνης και κριθαριού στον ζύθο σε σχέση με τη βύνη τύπου Πίλσεν και ταυτόχρονα προσθέτει λεπτά αρώματα καραμέλας και λιωμένου βούτυρου. Η Chateau Βιέννης ξηραίνεται σε θερμοκρασίες ελαφρά υψηλότερες από αυτές της βύνης Πίλσεν. Σαν αποτέλεσμα η Chateau Βιέννης προσδίδει μια πιο βαθιά χρυσαφένια απόχρωση τον ζύθο και ενισχύει ταυτόχρονα την γεύση και την πληρότητά της. Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας αποξήρανσης, η Chateau Βιέννης έχει ελαφρά μικρότερη ενζυματική δραστηριότητα από την βύνη τύπου Πίλσεν. Παρ' όλα αυτά, η ενζυματική δραστηριότητα στην δικιά μας βύνη Chateau Βιέννης, είναι επαρκής για να χρησιμοποιηθεί ως βύνη βάσης σε ένα χαρμάνι όπου θα υπάρχει μεγάλη αναλογία από ειδικές βύνες.

Χρήση

Για όλους τους τύπους ζύθου, lager Βιέννης. Για περισσότερο χρώμα και άρωμα στις ανοιχτόχρωμες μπύρες. Μέχρι και το 100% από το χαρμάνι βύνης.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω των 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σάς συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Αν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

Συσκευασία

Σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους τών 25 κιλών, σάκους τών 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες τών 1000 κιλών (για σάκους τών 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα της προέλευσης τού τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία 2001/18/EC.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση τών διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα τών αναλύσεων τής βύνης πού σας παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

Γραφεία: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Βέλγιο
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; Φαξ: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB