



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU CHIT WHEAT NATURE MALT FLAKES® Oogstjaar 2023

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		10.0
Extract (droge stof)	%	77.0	
Wortkleur	EBC(Lov.)	5 (2.4)	9 (3.9)
Totaal proteïne	%		12.0

Kenmerken

Geplette granen van gemoute tarwe – licht geroosterde mout, geproduceerd op basis van geweepte tarwe die gedurende een korte periode heeft gekiemd.

Bijzonderheden

De gemoute tarwevlokken behouden het grootste deel van de eigenschappen van ruwe tarwe en worden gebruikt om de schuimstabiliteit te verhogen en het evenwicht te verbeteren van mout met hoge oplosbaarheid. De vlokken kunnen direct worden toegevoegd aan de mout.

Gebruik

Tot 25% van de samenstelling.

Opslag- en bewaartijd

De mout dient gestockeerd in een propere, frisse en droge ruimte (<22°C; <35%RH). Voor het beste resultaat raden we u aan niet geschrote granen binnen de 12 maand na productie te verbruiken.

Verpakking

zakken van 25kg

CERTISYS Certificeringsinstantie: CERTISYS Av.de l'Esclime, Schermklaan 85, B-1150 Brussel, België, www.certisys.eu. De biologische mout die wij u hebben geleverd, wordt geproduceerd door Castle Malting (Malterie du Château), naar behoren gemachtigd, zoals bevestigd door het CERTISYS-certificaat dat u ter beschikking staat. GECERTIFICEERD DOOR BE BIO 01.

IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekent dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticiden, herbiciden, fungiciden, insecticiden, als ook sporen van mycotoxinen en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

U kan het resultaat van de analyse zien die op uw geleverde mout is uitgevoerd en ook direct afdrukken van onze website www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB