



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΠΙΟ ΜΑΥΡΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΥΡΗ (BLACK OF BLACK) Έτος εσοδείας 2023

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	72.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)	650 (244.3)	950 (356.8)

Περιγραφή

Μοναδική καβουρδισμένη βύνη. Καβουρδίζεται μέχρι και τους 225°C.

Χαρακτηριστικά

Αυτή η πολύ ιδιαίτερη καβουρδισμένη βύνη προσφέρει ένα τεράστιο πλεονέκτημα. Η Château Πιο μαύρη από την μαύρη δίνει στην μπύρα την τυπική γεύση και άρωμα που προσδίδει η κλασική μαύρη βύνη, χωρίς να ενισχύει τον χρωματισμό του ζύθου. Προσδίδει πολύ ισορροπημένες και ευχάριστες νότες του ψημένου στο τελικό προϊόν. Πλέον, έχετε τη δυνατότητα να ζυμώσετε μια μπύρα με κεχριμπαρένιο χρωματισμό και ταυτόχρονα έντονα διακριτό το στοιχείο του «ψημένου» στην γεύση, πράγμα που ήταν αδύνατο πριν η Castle Malting® αναπτύξει την μοναδική τεχνολογία που επέτρεψε την παραγωγή τής Château Πιο μαύρη από την μαύρη.

Χρήση

Από κεχριμπαρένιες μέχρι και πολύ έντονου χρωματισμού μπύρες, stout και πόρτερ. Μέχρι και το 7% 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 των 25 κιλών, σάκους των 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες των 1000 κιλών (για σάκους των 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 τής Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης του 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 UE 1829/2003.

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 των 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 των αναλύσεων τής βύνης που σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB