



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CỦA MALT

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT NATURE Crop year 2023

THÔNG SỐ	Đơn vị	Tối thiểu	Tối đa
Độ ẩm	%		4.5
Độ trích ly (hạt khô)	%	77.0	
Độ màu nước hèm	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Đặc điểm

Belgian wheat chocolate malt. Malted wheat is roasted at 230°C and then quickly cooled when the desired colour is reached.

Tính chất

Château Wheat Chocolate malt is a highly roasted malt, though not as high as black malt. With the help of this malt a deep brown colour with hints of black coffee and bittersweet chocolate flavour can be achieved in beer. The wheat version of Chocolate malt has a more pronounced dark chocolate character compared to its barley counterpart. This malt adds colour and flavour to a wide variety of dark beer styles and is used to smooth out certain English-style dark beers, such as stouts, porters, or brown ales. Château Wheat Chocolate is husk free and was especially developed by Castle Malting to avoid astringency, bitterness and dry flavour or aftertaste in beers. This malt can replace in a proportion of 1:1 the de-husked* chocolate malt, imparting a smoother flavour.

Sử dụng

English-style dark beers, stouts, porters, or brown ales. Up to 20% of the mix.

Bảo quản thời hạn sử dụng

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.

Bao gói

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1 250kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

CHÚ Ý

Chúng tôi đảm bảo tất cả các sản phẩm malt bia của chúng tôi có truy nguyên nguồn gốc 100%, từ cánh đồng lúa mạch tới sản xuất malt bia và giao hàng, theo Quy định (EC) n°178/2002 về truy nguyên nguồn gốc lương thực thực phẩm.

Phương pháp làm malt bia truyền thống với thời gian là 9 ngày được áp dụng trong sản xuất tất cả các loại malt của chúng tôi. Điều này đảm bảo sự chuyển hóa của hạt mạch để có chất lượng tuyệt hảo cho các loại malt Premiums.

Các sản phẩm malt của chúng tôi tuân thủ chặt chẽ luật pháp về sử dụng thực phẩm biến đổi gen, theo đó việc sản xuất malt từ lúa mạch biến đổi gen bị cấm trong phạm vi Cộng đồng châu Âu (Chỉ thị 1829/2003).

Quy trình sản xuất malt của chúng tôi cũng đạt tiêu chuẩn HACCP (Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn) đang lưu hành và hệ thống chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 22000.

All our malts conform to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides,

fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins and nitrosamines.

All our malts are transported only by GMP-certified transporters.

Khách hàng có thể in các bảng kết quả phân tích malt của chúng tôi từ mục Dịch vụ (Phân tích Malt).

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 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB