Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU ACID (SAUERMALZ)
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		10.0
Extrakt (wasserfrei)	%	74	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	6 (2.8)	16 (6.6)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.5
pH-Wert			4.5
Säure		40	

Merkmale

Mit Lactobazillen gesäuertes Gerstenmalz zur Senkung des pH-Werts der Maische, wird bei bikarbonathaltingen Brauwässern verwendet.

Eigenschaften

Château Acid verbessert die Wirkung hydrolitischer Enzyme und bietet eine bessere Maischwirkung. Er trägt auch zur Korrektur des pH-Werts bei der Gärung bei. Sauermalz verstärkt den vollmundigen Geschmack Ihres Bieres und verleiht dem Bieraroma Stabilität.

Einsatz

Für alle Ales und Lagerbiere, Weizenbiere, leichte Biersorten zur Korrektur des pH-Werts

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden. Unsachgemäße Lagerung von Malzen kann zu Geschmack- und Aromaänderungen führen.

Verpackung

Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg)Alle Verpackungsarten– in 20’ oder 40’ Exportcontainer.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fundiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

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