



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT (MÜNCHNER HVEDEMALT) 16 EBC Afgørdeår 2018

| Parameter | Enhed | Min | Max |
|----------------------|-----------|------------|------------|
| Fugtighed | % | | 5.0 |
| Ekstrakt (tør basis) | % | 83.0 | |
| Urtfarve | EBC(Lov.) | 14.0 (5.8) | 18.0 (7.3) |
| Total protein | % | | 14.0 |
| Viskositet | cp | | 1.85 |

Egenskaber

Very special Belgian wheat malt of the Munich type. Kilned at up to 100-105°C.

Karakteristika

Not particularly dark in colour but richer in flavour than the standard Wheat malt. You will have a slimmer, more sparkling beer with a typical ale aroma.

Usage

Dark wheat beer styles, weizenbocks, stouts or in smaller proportions to add body and head retention to other dark ales. Up to 30% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Pakning

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

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB