



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

MALZ CHÂTEAU BUCKWHEAT (BUCHWEIZENMALZ) Erntejahr 2019

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		5.0
Extrakt (wasserfrei)	%	66.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Total protein	%		11.0

Merkmale

Produziert aus dem sogenannten Pseudogetreide. Château Buckwheat wird in der Herstellung von glutenfreiem Bier verwendet. Das Château-Buckwheat-Malz kann Spuren von anderen glutenhaltigen Malzsorten enthalten. Pseudogetreide sind Körnerfrüchte von Pflanzenarten, die nicht zur Familie der Süßgräser gehören. Sie werden oft genauso wie Getreide verwendet. Ihre Körner können vermehlt werden und ansonsten ähnlich wie andere Getreidesorten eingesetzt werden. Zu den Pseudozerealien gehören Amarant, Quinoa und Buchweizen

Eigenschaften

Château-Buckwheat-Malz wird in der Herstellung von glutenfreiem Bier eingesetzt. Verleiht dem Bier einen besonderen nussig malzigen Geschmack. Es kann auch bei der Herstellung von Spezialbieren verwendet werden, um dem Bier eine dunkle Farbe zu verleihen. Bitte beachten: Buchweizenmalz hat keine diastatische Kraft

Einsatz

für Spezialbiere, glutenfreies Bier. Bis zu 40%.

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 Richtlinie EC/18/2001, 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, Fungiziden, 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

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgien
Mälzerei: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgien
Tel: +32(0)87 662095; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB