



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU BISCUIT NATURE® Erntejahr 2020

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	77.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)

Merkmale

Es ist ein sehr spezielles Bio Braumalz, das leicht gedarrt und bei bis zu 160°C geröstet wird.

Eigenschaften

Château-Biscuit-Nature-Malz bringt dem Bier eine intensive "geröstete" Note. Verleiht dem Bier ein Aroma von warmem Brot und einen Biskuitgeschmack. Château Biscuit Nature gibt der Maische eine mittelbraune, warme Farbe. Diese Bio Malzsorte wird benutzt, um das geröstete Aroma zu verbessern. Die Aromen sind ähnlich wie von Schwarz- und Schokoladen-Malzen, die typisch für Ales und Lagers sind. Es enthält keine Enzyme und soll zusammen mit anderen Malzsorten eingemaischt werden, die eine hohe Enzymkraft besitzen.

Einsatz

Für Bio Spezialbiere, und auch für Bio Englische Ales, Braun Ales und Porters; bis 25%.

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.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 400kg) Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.

CERTISYS Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermiaan, B-1150 Brussel, Belgien, www.certisys.eu. Das BIO-Malz, das wir Ihnen geliefert haben, wurde von Castle Malting (Malterie du Château) hergestellt, ordnungsgemäß autorisiert, bestätigt durch das CERTISYS-Zertifikat, das Ihnen zur Verfügung gestellt wird. Zertifiziert von BE BIO 01.

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.

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