Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU CHOCOLAT NATURE®
Oogstjaar 2021

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		4.5
Extract (droge stof)	%	75.0	
Wortkleur	EBC(Lov.)	900 (338.1)	1100 (413.1)

Kenmerken

Belgische mout Château Chocolat Nature. Geroosterd tot 220°C, vervolgens zeer snel gekoeld opdat de gewenste kleur bekomen wordt.

Bijzonderheden

De mout Château Chocolat Nature is geroosterd op hoge temperatuur om de diepbruine kleur te bekomen, vandaar de naam. Wordt vooral gebruikt om de donkere kleur te bekomen en een smaak van geroosterde noten aan het bier te geven. Deze mout heeft veel eigenschappen gemeen met de Black malt, maar ze is minder bitter en meer helder, omdat ze gebrand is gedurende een kortere periode en op iets lagere eindtemperaturen.

Gebruik

Zwaardere donkere bieren, zwarte bieren, zoals Porters, Stouts en Brown Ales. Tot 7% van het beslag.

Opslag- en bewaartijd

De mout dient gestockeerd in een propere, frisse en droge ruimte (<22°C; <35%RH). Voor het beste resultaat raden we u aan het geschrote mout binnen de 3 maand en de niet geschrote granen binnen de 24 maand na productie te verbruiken.

Verpakking

De leveringen van onze mout gebeuren in zakken van 25kg, 50kg, Big Bags van 400 tot 1250kg. Paletten met plasticfilm overtrek van 800kg (zakken van 50kg), 1000kg (zakken van 25kg) en tot 1250kg (Big Bag). Al deze verpakkingen in 20’ en 40’ voor export.

CERTISYS Certificeringsinstantie: CERTISYS Av.de l'Escrime, Schermlaan 85, B-1150 Brussel, België, www.certisys.eu. De biologische mout die wij u hebben geleverd, wordt geproduceerd door Castle Malting (Malterie du Château), naar behoren gemachtigd, zoals bevestigd door het CERTISYS-certificaat dat u ter beschikking staat. GECERTIFICEERD DOOR BE BIO 01.

IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekend dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, als ook sporen van mycotoxines en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

U kan het resultaat van de analyse zien die op uw geleverde mout is uitgevoerd en ook direct afdrukken van onze website www.castlemalting.com

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(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB