



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU OAT MALT Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		6.0
Ekstrakt (tør basis)	%	80.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)		5.0 (2.4)
Total protein	%		14.0
Forsukring	Minutes		60

Egenskaber

Château Oat malt is produced from naked oat kernels. This type of malt has a very low diastatic power and moderate extract values.

Karakteristika

Château Oat malt gives a distinctive silkiness to the beer. Great for enhancing body, head retention, and flavor of dark beers. Used as a flavor adjunct, it enhances a biscuit taste in the beer and gives it a unique texture and a creamy mouthfeel. Adds texture and flavor to any dark English beer style.

Usage

Dark beers, porters, stouts, robust British ales, winter beers. Up to 15% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Pakning

Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1 250kg) 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 maltyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores maltyper 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