



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU NYΦΑΔΕΣ ΒΥΝΗΣ CHATEAU ΣΙΤΑΡΙΟΥ CHIT (CHIT WHEAT MALT FLAKES) Έτος εσοδείας 2023

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		10.0
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκους	EBC(Lov.)	5 (2.4)	9 (3.9)
Συνολική πρωτεΐνη	%		12.0

Περιγραφή

Το προϊόν αυτό προκύπτει από την μετατροπή σε νυφάδες, βύνης σιταριού που προέκυψε από την ήπια αποξήρανση διαβρεγμένων σπόρων των οποίων τα έμβρυα μόλις είχαν μπει στο στάδιο τής εκβλάστησης. Στο στάδιο τής πρώιμης βλάστησης τα έμβρυα του σπόρου αποκαλούνται στα αγγλικά chit.

Χαρακτηριστικά

Οι νυφάδες βύνης Château σιταριού chit, διατηρούν πολλά από τα χαρακτηριστικά του ανεπεξέργαστου σιταριού. Χρησιμοποιούνται για να βελτιώσουν την σταθερότητα του αφρού και να εξισορροπήσουν βύνες με υψηλή διαλυτότητα. Οι νυφάδες μπορούν να προστεθούν απευθείας στον πολτό.

Χρήση

Για οποιοδήποτε είδος μπύρας. Μέχρι και 25% από το χαρμάνι.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω των 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σάς συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 12 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής. Αν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

Συσκευασία

τών 25 κιλών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 τής Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης του τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση των διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα των αναλύσεων τής βύνης που σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο

Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο

Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB