Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

# SPEZIFIKATION

## CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES (GERSTENSPITZMALZFLOCKEN)
Erntejahr 2022

| Parameter | Einheit | Min | Max |
|---|---|---|---|
| Wassergehalt | % | | 11.0 |
| Extrakt (wasserfrei) | % | 77.0 | |
| Würzefarbe | EBC(Lov.) | 3 (1.7) | 7 (3.2) |
| Eiweißgehalt (wasserfrei) | % | | 11.5 |

### Merkmale

Leicht gedarrtes Malz aus geweichter Gerste, die sehr kurze Zeit gekeimt hat.

### Eigenschaften

Château Chit Barley Malt Flakes behalten viele Eigenschaften der Rohgerste bei und werden zur Verbesserung der Schaumstabilität und zum Ausgleich von Malz mit einer hohen Löslichkeit eingesetzt. Die Flocken können direkt der Maische zugesetzt.

### Einsatz

Für alle Biersorten. Bis zu 30% der Rezeptur.

### 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 12 Monaten nach der Produktion. Unsachgemäße Lagerung von Malzen kann zu Geschmack- und Aromaänderungen führen.

### Verpackung

Bags 20kg

### 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 Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, 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, Fundiziden, 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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB