



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## SPEZIFIKATION

### CHÂTEAU CARA WHEAT BLOND NATURE\* Erntejahr 2020

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		8
Extrakt (wasserfrei)	%	78	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	10.0(4.3)	20.0(8.1)
Sortierung: - Ausputz	%		1

#### Merkmale

Light brown organic caramel wheat malt with malty odour and sweet malty taste.

#### Eigenschaften

Enhances the peculiar taste of organic wheat beers. Château Cara Wheat Blond Nature malt is essential in making wheat organic beers, but is also used in barley malt-based organic beers (3–5%) like Brown Beers, Belgian Dubbel, thanks to its protein level that gives the beer a fuller mouthfeel and enhanced head stability.

#### Einsatz

Organic wheat beers, white, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 30% of the mix

#### Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. 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.

#### Verpackung

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

**CERTISYS** Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussel, Belgien, [www.certisys.eu](http://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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB