



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT BLACK Erntejahr 2019

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	77.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	1100(413.1)	1400(525.6)

Merkmale

Château Wheat Black 1100 - 1400 EBC. Unser Malz Château Wheat Black wird Ihrem Bier dieselbe tiefe Farbe wie unser traditionelles Gerstenmalz Chateau Black verleihen.

Eigenschaften

Château Wheat Black ist eine spezielle geröstete Weizenmalzsorte, die Ihren Bieren komplexe Aromen geben wird. Am betontesten ist die Kaffeernote mit intensiven Rösteigenschaften. Dank unserer einzigartigen Rösttechnologie wird dieses Malz keine Bitterkeit dem Bier verleihen. Bitte beachten Sie, dass Sie keinen Geschmack erhalten, der für die nicht gerösteten Weizenmalzsorten typisch ist.

Einsatz

Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbiere und Spezialitätenales. Bis 20% von der Mischung.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C), trockenen (< 35RH %) und schadorganismusfreien Ort gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von drei Monaten zu verwenden. Unsachgemäß gelagerte Malze können an Frische und Geschmack verlieren.

Verpackung

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg). Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.

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, 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

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