



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU CHOCOLAT LIGHT® (CHOKOLADEMALT) Afgørdeår 2023

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	76	
Urtfarve	EBC(Lov.)	550 (206.8)	650 (244.3)

Egenskaber

A pale version of our famous Château Chocolat. Roasted at up to 220°C.

Karakteristika

Château Chocolat light is the perfect middle ground between Château Café and Château Chocolat. Increasing the coloration, this malt will bring nutty and strong coffee notes to your beer while being less bitter than Château Chocolat. This malt will provide brown to dark hues and a delightful smooth mouth feel.

Usage

Brown and black beers, such as brown ales, porters, and stouts. Up to 7% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

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

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). 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 malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper 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 (Risikoevaluering 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;

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB