



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU OAT FLAKES® (Haferflocken) Erntejahr 2020

| Parameter | Einheit | Min | Max |
|---------------------------|-----------|-----|-------|
| Wassergehalt | % | | 13.0 |
| Extrakt (wasserfrei) | % | | 69.5* |
| Würzefarbe | EBC(Lov.) | | 4.0 |
| Eiweißgehalt (wasserfrei) | % | | 13.5* |
| Lipids | % | | 6.5* |
| Carbohydrates | % | | 66.5* |
| Ashes | % | | 2.0* |
| *typical values | | | Yes |

Merkmale

Château Oat Flakes sind ein vorgelatiniertes Brauereizusatz aus ausgewählten Nackthaferkernen. Diese werden einem Flockierverfahren unterzogen, bei dem der ganze Kern gedämpft und durch erhitzte Walzen geführt wird, um die Stärkestruktur innerhalb des Kern-Endosperms zu öffnen. Außerdem haben Château Oat Flakes einen mittleren Anteil an Lipiden und einen hohen Anteil an Glucanen und Proteinen, was im Brauprozess berücksichtigt werden muss.

Eigenschaften

Château Oat Flakes sorgen für ein cremiges und seidiges Mundgefühl und verbessern beim Bier durch ihren hohen Glucan- und Proteingehalt den Körper und die Schaumstabilität. Es kann ohne Mahlen oder vorheriges Kochen direkt in die Maische gegeben werden, da es sich um eine vorgelatinierte Zutat in Flockenform handelt.

Einsatz

English Porter, Stout, New England IPA und belgische Wit-Biere. Bis zu 10% des Getreideanteils. Speziell für Oatmeal Stout kann dem Maischerezept bis zu 25% hinzugefügt werden kann.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Château Oat Flakes müssen an einem sauberen, kühlen und trockenen Ort gelagert werden (also unter 18°C und unter 70% Luftfeuchtigkeit). Unter Einhaltung dieser Bedingungen empfehlen wir, alle Produkte innerhalb von 6 Monaten ab Herstellungsdatum zu verwenden.

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.

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