



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

## SPEZIFIKATION

### CHÂTEAU RICE FLAKES® Erntejahr 2020

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		13.0
Extrakt (wasserfrei)	%		72.8*
Würzefarbe	EBC(Lov.)		2.5
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		7.5*
Lipids	%		1.0*
Carbohydrates	%		78.5*
Ashes	%		0.5*
*typical values			Yes

#### Merkmale

Château Rice Flakes sind ein vorgelatiniertes Brauereizusatz aus ausgewählten Nacktreiskernen. 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 Rice Flakes einen niedrigen Lipid- und Proteinanteil sowie einen hohen Kohlehydratanteil, was im Brauprozess berücksichtigt werden muss.

#### Eigenschaften

Château Rice Flakes hellen Körper und Geschmack des Bieres auf, was für ein sehr trinkbares und erfrischendes Bier mit sauberem und knackigem Mundgefühl und einer schönen hellen Farbe sorgt. Château Rice Flakes haben eine dezenteren Farbe und verleihen dem Bier im Vergleich zu Château Maize Flakes einen herberen, trockenen Abgang. Es kann ohne Mahlen oder vorheriges Kochen direkt in die Maische gegeben werden, da es sich um eine vorgelatinierte Zutat in Flockenform handelt.

#### Einsatz

Amerikanische Lagerbiere, amerikanische Light Lagers und Leichtbiere. Bis zu 20% des Getreideanteils. Die diastatische Kraft der Maische insgesamt und das Läuterbottich-Filtrationsbett muss auf hohe Anteile an Château Rice Flakes überprüft werden.

#### Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Château Rice 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](http://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](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