



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## SPÉCIFICATION

### CHÂTEAU FROMENT MUNICH LIGHT NATURE® (WHEAT MUNICH LIGHT BIO) Année de récolte 2025

| Paramètre                            | Unité     | Min        | Max        |
|--------------------------------------|-----------|------------|------------|
| Humidité                             | %         |            | 5.0        |
| Extrait fine mouture (matière sèche) | %         | 83.0       |            |
| Coloration du moût                   | EBC(Lov.) | 14.0 (5.8) | 18.0 (7.3) |
| Protéines totales (base sèche)       | %         |            | 14.0       |
| Viscosité                            | cp        |            | 1.85       |

#### Caractéristiques

Malt de blé belge très spécial de type Munich. Touraillé jusqu'à 100 - 105°C.

#### Particularités

Pas trop foncé mais plus riche en flaveur que le malt Château Wheat Blanc. Pour obtenir une bière plus légère et plus pétillante avec un arôme d'ale typique.

#### Usage

Bières de blé foncées, weizenbocks, stouts, ou, en petits pourcentages, pour intensifier le corps et la stabilité de la mousse des autres ales foncées. Mélange recommandé: jusqu'à 30%.

#### Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (<22°C), sec (<35HR%) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

#### Emballage

Vrac; vrac container; sacs (25kg, 50kg); big bags (400 – 1250kg).

**CERTISYS** Organisme de Certification: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgique, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). Le malt BIOLOGIQUE que nous vous avons livré est produit par la MALTERIE DU CHATEAU, dûment agréée, comme en atteste la certification de CERTISYS en votre possession. CERTIFIÉ PAR BE BIO 01.

#### IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Règlement (CE) n° 1829/2003).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, et mycotoxines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com) vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting); Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique  
Tél. : +32 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com); RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB