



*Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## SPÉCIFICATION

### CHÂTEAU PILSEN 2RP TERRA BREW® Année de récolte 2022

| Paramètre                            | Unité     | Min     | Max  |
|--------------------------------------|-----------|---------|------|
| Humidité                             | %         |         | 4.5  |
| Extrait fine mouture (matière sèche) | %         | 80      |      |
| Différence fine-grosse               | %         | 1.0     | 2.5  |
| Coloration du moût                   | EBC(Lov.) |         | 3.5  |
| Postcoloration                       | EBC(Lov.) |         | 6.0  |
| Protéines totales (base sèche)       | %         |         | 11.8 |
| Protéines solubles                   | %         | 3.5     | 4.4  |
| Indice Kolbach                       | %         | 35      | 45   |
| Viscosité                            | cp        |         | 1.6  |
| Bêta-glucanes                        | mg/l      |         | 250  |
| pH                                   |           | 5.6     | 6.0  |
| Friabilité                           | %         | 80      |      |
| Grains entiers                       | %         |         | 2.5  |
| Filtration                           |           | Normale |      |
| Temps saccharification               | min       |         | 15   |
| Calibrage: - au-dessus de 2.5 mm     | %         | 90      |      |
| Calibration: - rebuté                | %         |         | 2.0  |

#### 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 et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, 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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique

Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB