



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU BISCUIT® Erntejahr 2018

| Parameter | Einheit | Min | Max |
|----------------------|-----------|-------------|-------------|
| Wassergehalt | % | | 4.5 |
| Extrakt (wasserfrei) | % | 77.0 | |
| Würzefarbe | EBC(Lov.) | 45.0 (17.4) | 55.0 (21.2) |

Merkmale

Es ist ein sehr spezielles Braumalz, das leicht gedarrt und bei bis zu 160°C geröstet wird.

Eigenschaften

Château Biscuit® Malz bringt dem Bier eine intensive "geröstete" Note. Verleiht dem Bier ein Aroma von warmem Brot und einen Biskuitgeschmack. Château Biscuit® gibt der Maische eine mittelbraune, warme Farbe. Diese Malzsorte wird benutzt, um das geröstete Aroma zu verbessern. Die Aromen sind ähnlich wie von Schwarz- und Schokoladen-Malzen, die typisch für Ales und Lagers sind. Es enthält keine Enzyme und soll zusammen mit anderen Malzsorten eingemaischt werden, die eine hohe Enzymkraft besitzen.

Einsatz

Für alle Spezialbiere und auch für Englische Ales, Braun Ales und Porters. Bis zu 25%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg). Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.

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

