



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

## SPEZIFIKATION

### CHÂTEAU CHOCOLAT Erntejahr 2018

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	75.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	900 (338.1)	1100 (413.1)

#### Merkmale

Belgisches Schokolademalz. Geröstet bei 220°C und später schnell gekühlt, wenn die gewünschte Farbe erreicht ist.

#### Eigenschaften

Château Chocolat ist eine sehr geröstete Malzsorte mit einer tiefen Braunfärbung. Daher hat diese Malzsorte ihren Namen bekommen. Château Chocolat wird benutzt, um die Bierfarbe zu ändern, dabei wird dem Bier ein nussiges und geröstetes Aroma verliehen. Château Chocolat hat viele ähnliche Eigenschaften wie Black Malt aber verleiht eine geringere Bitterkeit und ist mit 200 EBC heller als Black, weil es für kurze Zeit gedarrt wurde, und die Endtemperatur nicht so hoch ist.

#### Einsatz

Braunbier, kräftige, dunkle und schwarz Biere, wie Porters, Stouts und Braun Ales. Bis zu 7%.

#### 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 Monate nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monate 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](http://www.castlemalting.com)

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