



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT (MÜNCHNER HVEDEMALT) 16 EBC Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		5.0
Ekstrakt (tør basis)	%	83.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	14.0 (5.8)	18.0 (7.3)
Total protein	%		14.0
Viskositet	cp		1.85

Egenskaber

Very special Belgian wheat malt of the Munich type. Kilned at up to 100-105°C.

Karakteristika

Not particularly dark in colour but richer in flavour than the standard Wheat malt. You will have a slimmer, more sparkling beer with a typical ale aroma.

Usage

Dark wheat beer styles, weizenbocks, stouts or in smaller proportions to add body and head retention to other dark ales. Up to 30% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;