



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU CARA RUBY NATURE® Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		8.0
Ekstrakt (tør basis)	%	78.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)
pH			6.0

Egenskaber

A medium Belgian caramel-style organic malt. High temperature of germination. Taste development at up to 220°C, intense aroma.

Karakteristika

Château Cara Ruby Nature® malt imparts a rich caramel-sweet aroma and a toffee-like flavour, adding light amber to reddish colour to organic beer. A distinguishing characteristic of all caramel malts is glassiness. This glassy endosperm creates the desirable non-fermentable components that give true caramel malt the ability to contribute mouthfeel, head, head retention, and extended beer stability.

Usage

Organic Brown Ales, organic Brune des Flandres, organic Bock, organic Scottish Ales. Up to 25% 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 (Risikoenanalyse 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;