



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU CARA RUBY NATURE® Erntejahr 2018

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		8.0
Extrakt (wasserfrei)	%	78.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)
pH-Werte			6.0

Merkmale

Es ist eine leicht dunkle belgische Bio Karamellmalzsorte. Hohe Keimungstemperatur. Geschmacksverarbeitung bei Temperatur bis zu 220°C, intensives Aroma.

Eigenschaften

Château Cara Ruby Nature® Malz verleiht dem Bier ein reiches karamellsüßes Aroma und einen einzigartigen Toffeegeschmack. Die rötliche Farbe zeichnet sich durch einen bernsteinigen Ton aus. Eine hervorragende Eigenschaft für alle Karamellmalzsorten ist die Glasigkeit. Der glasige Mehlkörper erzeugt die gewünschten nicht vergärbaren Komponenten, die den Karamellmalzsorten die Fähigkeit geben, die Vollmundigkeit, Schaumhaltbarkeit und Standfestigkeit zu verbessern.

Einsatz

Bio dunkel Ale, Bio Brune des Flandres, Bio Bockbiere, Bio schottische Ales; 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

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgien
Mälzerei: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgien
Tel: +32(0)87 662095; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB