



*Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU BLACK NATURE® (SORTMALT) Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	73.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	1150 (431.8)	1400(525.6)

#### Egenskaber

Organic black malt 1300 EBC. The darkest malted organic barley. Torrefied at up to 230°C.

#### Karakteristika

Enhances the aroma of character organic beers by producing a more stringent flavour than other coloured malts. Imparts a slight burnt or smoky flavour.

#### Usage

Very coloured organic beers, organic stouts and porters. 3-6% 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;