



*Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU CHIT BARLEY NATURE MALT FLAKES Afgørdeår 2018

| Parameter            | Enhed     | Min     | Max     |
|----------------------|-----------|---------|---------|
| Fugtighed            | %         |         | 11.0    |
| Ekstrakt (tør basis) | %         | 77.0    |         |
| Urtfarve             | EBC(Lov.) | 3 (1.7) | 7 (3.2) |
| Total protein        | %         |         | 11.5    |

#### Egenskaber

Lightly kilned type of malt produced from steeped organic barley that has been germinating for a very short period of time.

#### Karakteristika

Chit Barley Malt Flakes Nature retain many of the characteristics of raw barley and are used to improve foam stability and to balance malt with high solubility. Impart a rich dry-grainy flavor to organic beer and is used primarily in organic stouts. This malt improves head formation and stability.

#### Usage

Any organic beer type

#### Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 12 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

#### Pakning

Bags (20kg). 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;