



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU WHEAT BLANC NATURE (FROMENT BIO) Année de récolte 2018

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		5.5
Extrait (sec)	%	83	
Coloration du moût	EBC(Lov.)		5.5(2.6)
Protéines totales (malt sec)	%		14.0
Protéines solubles	%	4.5	5.5
Viscosité	cp		1.9
pH		5.8	6.1

Caractéristiques

Organic wheat malt. Kilned at up to 80 - 85°C.

Particularités

Enhances the peculiar taste of wheat organic beers. Château Wheat Blanc Nature malt is essential in making wheat organic beers but is also used in barley malt-based organic beers (3–5%) thanks to its protein level that gives the beer a fuller mouthfeel and enhanced head stability.

Usage

Organic wheat beers, white, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 35% of the mix

Stockage et délai de dépôt

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

Emballage

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Directive 2001/18/CE).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; info@castlemlting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB