



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU VIENNA NATURE Erntejahr 2018

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	80.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	1.5	2.5
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Total protein	%		12
lösliches Protein	%	3.5	4.3
Kolbachzahl	%	37.0	45.0
Viskosität	cp		1.6
pH-Werte		5.6	6.0
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilimeterwert	%	80.0	
Ganzglasigkeit	%		2.5
Filtration			Normal
Verzuckerung	Minutes		15

Merkmale

Belgian Vienna Nature base malt. Lightly kilned at up to 85-90°C with shorter "cure" duration.

Eigenschaften

Imparts a richer flavour of malt and grain than Pilsen malt and adds subtle aromas of caramel and toffee. Château Vienna Nature malt is kilned at slightly higher temperatures than Pilsen Malt. As a result Château Vienna Nature malt gives a deeper golden colour to the beer increasing at the same time its body and fullness. Due to the higher kilning temperature, the enzyme activity of Château Vienna Nature malt is slightly lower than that of Pilsen Nature Malt. Nevertheless, our Château Vienna Nature malt has a sufficient enzymatic activity to be used in combination with large proportion of specialty malts.

Einsatz

All organic beer styles, organic Vienna lager. To enhance colour and aroma of light organic beers. Up to 100% of the mix.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

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.

Verpackung

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.

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