



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΑΝΟΙΧΤΟΧΡΩΜΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (PALE ALE NATURE)  
Έτος εσοδείας 2023

| Παράμετρος                                                   | Μονάδα    | Ελάχιστο  | Μέγιστο    |
|--------------------------------------------------------------|-----------|-----------|------------|
| Υγρασία                                                      | %         |           | 4.5        |
| Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)                         | %         | 80.0      |            |
| Διαφορά εκχυλίσματος, λεπτοαλεσμένης – χονδροαλεσμένης βύνης | %         | 1.0       | 2.5        |
| Χρωματισμός βυνογλεύκου                                      | EBC(Lov.) | 7.0 (3.2) | 10.0 (4.3) |
| Συνολική πρωτεΐνη                                            | %         |           | 11.7       |
| Διαλυτή πρωτεΐνη                                             | %         | 4.0       | 4.6        |
| Αριθμός τού Κόλμπαχ                                          | %         | 38.0      | 45.0       |
| Ιξώδες                                                       | cp        |           | 1.6        |
| Βήτα γλυκάνια                                                | mg/l      |           | 220        |
| Διαστατική ισχύς                                             | WK        | 250       |            |
| Ευθρυπτότητα                                                 | %         | 80.0      |            |
| Υαλώδης μορφή (ολόκληροι σπόροι)                             | %         |           | 2.5        |
| Διήθηση                                                      |           | Κανονικά  |            |
| Σακχάρωση                                                    | λεπτά     |           | 15         |

### Περιγραφή

Βελγική ανοιχτόχρωμη βασική βύνη. Αποξηράνση μέχρι και τους 90-95°C.

### Χαρακτηριστικά

Συνήθως χρησιμοποιείται σαν βύνη βάσης ή σε συνδυασμό με Πίλσεν 2RS για την επίτευξη πλουσιώτερου αρώματος βύνης και περισσότερου χρώματος στον ζύθο. Έχοντας πιο βαθύ χρώμα, αυτή η βύνη προσδίδει μια χρυσαφένια απόχρωση στο ζυθογλεύκος. Χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ισχυρές ζύμες στην παραγωγή κεκριμπιρένιων και πικρών ζύθων. Η Chateau Pale Ale αποξηραίνεται περισσότερο χρόνο και ο σπόρος έχει υποστεί περισσότερες χημικές μεταβολές, οπότε προσδίδει στον ζύθο ισχυρότερο άρωμα από ότι η Πίλσεν 2RS. Η ενζυματική της δραστηριότητα είναι επαρκής όταν χρησιμοποιείται με μια μεγάλη αναλογία από μη ενζυματικές εξειδικευμένες βύνες.

### Χρήση

Για ανοιχτόχρωμες ale και για πικρούς ζύθους, για τις πιο πολλές από τις παραδοσιακές αγγλικές μπύρες. Μέχρι και το 100% από το χαρμάνι βύνης.

### Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω των 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σάς συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Αν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

### Συσκευασία

Σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους τών 25 κιλών, σάκους τών 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες τών 1000 κιλών (για σάκους τών 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.



Certification body: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermelaan, B-1150 Brussels, Belgium, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα της προέλευσης του τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση τών διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα τών αναλύσεων της βύνης που σας παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο  
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο  
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB