Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
Oogstjaar 2022

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		11.0
Extract (droge stof)	%	77.0	
Wortkleur	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Totaal proteine	%		11.5

Kenmerken

Licht geroosterde moutsoort geproduceerd op basis van geweekte gerst die gedurende een korte periode heeft gekiemd.

Bijzonderheden

De gerstvlokken behouden de meeste eigenschappen van ruwe gerst en worden gebruikt voor het verbeteren van de schuimstabiliteit en het evenwicht te verbeteren van mout met hoge oplosbaarheid. Voegt een rijke smaak van droge granen toe en word hoofdzakelijke gebruikt in stout. Deze mout versterkt de schuimvorming en -stabiliteit.

Gebruik

Tot 30% van de Samenstelling.

Opslag- en bewaartijd

De mout dient gestockeerd in een propere, frisse en droge ruimte (<22°C; <35%RH). Voor het beste resultaat raden we u aan het geschrote mout binnen de 12 maand na productie te verbruiken.

Verpakking

zakken van 20kg

IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekend dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, als ook sporen van mycotoxines en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

U kan het resultaat van de analyse zien die op uw geleverde mout is uitgevoerd en ook direct afdrukken van onze website www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB