Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΜΑΥΡΗΣ ΣΙΤΑΡΙΟΥ (WHEAT CHOCOLAT)
Έτος εσοδείας 2022

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	77.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκους	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Περιγραφή

Belgian wheat chocolate malt. Malted wheat is roasted at 230°C and then quickly cooled when the desired colour is reached.

Χαρακτηριστικά

Château Wheat Chocolate malt is a highly roasted malt, though not as high as black malt. With the help of this malt a deep brown colour with hints of black coffee and bittersweet chocolate flavour can be achieved in beer. The wheat version of Chocolate malt has a more pronounced dark chocolate character compared to its barley counterpart. This malt adds colour and flavour to a wide variety of dark beer styles and is used to smooth out certain English-style dark beers, such as stouts, porters, or brown ales. Château Wheat Chocolate is husk free and was especially developed by Castle Malting to avoid astringency, bitterness and dry flavour or aftertaste in beers. This malt can replace in a proportion of 1:1 the de-husked* chocolate malt, imparting a smoother flavour.

Χρήση

English-style dark beers, stouts, porters, or brown ales. Up to 20% of the mix.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προιόντος

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 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Συσκευασία

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.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τίς 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 τού διατάγματος UE 178-2002 τής Ευρωπαικής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης τού τελικού προιόντος.

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 ευρωπαική 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 Ευρωπαικούς 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 τής βύνης πού σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό

μας τόπο 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; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB