Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT NATURE
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	77.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Merkmale

Belgisches Malz Wheat Chocolat. Das Weizenmalz wird bei 230°C geröstet und dann schnell runtergekühlt, wenn die gewünschte Farbe erreicht wird.

Eigenschaften

Château Wheat Chocolat ist ein stark geröstetes Malz, doch nicht so stark wie das Malz Chateau Wheat Black. Dieses Malz verleiht dem Bier eine tiefe Braunfarbe mit einem Hint von schwarzem Kafe und edelbitterer Schokolade. Die Weizenvariante des Chocolat-Malzes hat einen ausgeprägteren Charakter von dunkler Schokolade im Vergleich zur Gerste. Dieses Malz trägt Farbe und Geschmack vielen dunklen Bierarten bei, und englische Biersorten so wie Stouts, Porters oder Brown Ales bekommen eine gewisse Samtigkeit und Weichheit.

Einsatz

Dunkelweizen, Stouts, Porters oder Brown Ales. Bis 20% von der Mischung.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C), trockenen (< 35RH %) und schadorganismusfreien Ort gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von drei Monaten zu verwenden. Unsachgemäß gelagerte Malze können an Frische und Geschmack verlieren.

Verpackung

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg). Alle Verpackungsarten– in 20’ oder 40’ Exportcontainer.

CERTISYS Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussel, Belgien, www.certisys.eu. Das BIO-Malz, das wir Ihnen geliefert haben, wurde von Castle Malting (Malterie du Château) hergestellt, ordnungsgemäß autorisiert , bestätigt durch das CERTISYS-Zertifikat, das Ihnen zur Verfügung gestellt wird. Zertifiziert von BE BIO 01.

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 Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, 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, Fundiziden, 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

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