Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU MARIS OTTER MALT
Oogstjaar 2021

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		4.5
Extract (droge stof)	%	81.5	
Wortkleur	EBC(Lov.)	3.5 (1.9)	4.5 (2.2)
Oplosbare stikstof verhouding	%	40	45
Total nitrogen (dry malt)	%		1.60
Totaal proteine	%		10
Diastatisch vermogen	WK	140	

Kenmerken

Château Maris Otter wordt geproduceerd van de Britse gerstvariëteit Maris Otter. Deze variëteit werd al snel populair onder Engelse brouwers in het midden van de jaren zestig en gaf vorm en karakter aan veel Engelse bierstijlen. Tegenwoordig wordt het algemeen gebruikt als basismout om over de hele wereld bieren van te maken.

Bijzonderheden

Château Maris Otter geeft een rijk en robuust moutkarakter aan het bier met een mooie en lichtgouden kleur. Gebruikt als basismout, helpt Château Maris Otter om een bier te produceren met grote helderheid en hoge drinkbaarheid met lage schuimvorming vanwege het lage eiwitgehalte, traditioneel in Engelse bierstijlen.

Gebruik

Ales, English Ales, English Bitter en Cask Ales. Tot 100% van het beslag.

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