



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU HAVERVLOKKEN NATURE Oogstjaar 2023

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		13.0
Extract (droge stof)	%	69.5*	
Wortkleur	EBC(Lov.)	4.0	
Totaal proteïne	%	13.5*	

Kenmerken

Château Havervlokken zijn een voorverstijfseld brouwingredient dat wordt geproduceerd uit geselecteerde ontkafte haverkorrels die zijn onderworpen aan het vlokproces waarbij de hele korrel wordt gestoomd en door verwarmde rollen wordt gevoerd om de zetmeelstructuur in het endosperm van de kern te openen. Ook hebben Château Havervlokken een matig gehalte aan vetten en hoge gehalten aan glucanen en eiwitten waarmee tijdens het brouwproces rekening moet worden gehouden.

Bijzonderheden

Château Havervlokken geven een romig en zijdezacht mondgevoel en versterken het behoud van body en schuimkraag van het bier dankzij het hoge glucaan- en proteïnegehalte. Het kan rechtstreeks aan de maisch worden toegevoegd zonder te malen of vooraf te koken, aangezien het al voorverstijfseld en gevlokt is.

Gebruik

Engelse Porter, Stout, New England IPA en Belgische Witbieren. Tot 10% van het beslag. cSpeciaal geval geldt voor Oatmeal Stout, waar het tot 25% kan worden toegevoegd.

Opslag- en bewaartijd

Château Havervlokken dienen in een schone, koele (<18C) en droge (<70%) ruimte bewaard te worden. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan, raden we aan om alle producten binnen 6 maanden na de fabricagedatum te gebruiken.

CERTISYS Certificeringsinstantie: CERTISYS Av.de l'Esclime, Schermklaan 85, B-1150 Brussel, België, www.certisys.eu. De biologische mout die wij u hebben geleverd, wordt geproduceerd door Castle Malting (Malterie du Château), naar behoren gemachtigd, zoals bevestigd door het CERTISYS-certificaat dat u ter beschikking staat. GECERTIFICEERD DOOR BE BIO 01.

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 betekent 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 pesticiden, herbiciden, fungiciden, insecticiden, als ook sporen van mycotoxinen en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

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