



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU PILSEN 6RW Erntejahr 2023

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	79.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	1.0	2.2
Würzefarbe	EBC(Lov.)		4 (2)
Kochfarbe	EBC(Lov.)		7.0
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.5
Lösliches Protein	%		4.9
Kolbachzahl	%	35.0	46.0
VZ 45°	%	35.0	43.0
Viskosität	cp		1.6
Beta-Glucan	mg/l		220
pH-Wert			6.3
Diastatische Kraft	WK	300	
Friabilimeterwert	%	80.0	
Ganzglasigkeit	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Filtration		Normal	
Verzuckerung	Minutes		10
Klarheit der Würze		Clear	
Sortierung: - größer 2.5 mm	%	90.0	
Sortierung: - Ausputz	%		2.0

Merkmale

Das hellste der belgischen Malzsorten. Aus der besten 6ZW-Braugerste hergestellt. Bei bis zu 80-85°C gedarrt.

Eigenschaften

Diese Malzsorte ist gut zu verarbeiten und kann sehr leicht in einem Infusionsverfahren gemaischt werden. Die Enzymkraft von Château Pilsen 6ZW ist höher als bei Château Pilsen 2ZS. Unser Château Pilsen Malz hat einen starken und süßen Malzgeschmack und besitzt eine ausreichende Enzymkraft, um als Basismalz verwendet zu werden.

Einsatz

Für alle Biersorten. Es kann bis 50% zusammen mit dem Malz Château Pilsen 2ZS in der Herstellung von hellen Biersorten (Pilsner, Lager) oder in Malzmischungen für andere Biersorten verwendet werden.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) 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 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1250kg) Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.

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, Fungiziden, 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