Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU MUNICH
Erntejahr 2021

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	80.0	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.5
Friabilimeterwert	%	80.0	

Merkmale

Belgisches Spezialmalz nach Münchner Art. Gedarrt bei 100-105°C.

Eigenschaften

Gehaltvolles, goldenes Malz. Verleiht dem Bier auf angenehme Weise eine Farbvertieferung zur einem Gold-Orange. Verleiht vielen Biersorten einen intensiven malzigen Geschmack, ohne die Schaumhaltbarkeit und den Körper zu beeinflussen. In kleinen Mengen kann es auch mit Château Pilsen 2 ZS kombiniert werden, um helle Biersorten herzustellen. Dieses Malz verbessert den malzigen Geschmack, und verleiht dem Bier eine tiefere Färbung. Verstärkt den Geschmack von charaktervollen Bieren.

Einsatz

Pale Ale, Amberbier, Braunbiere, starke und dunkle Biersorten, Bockbiere; bis zu 60%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, frischen (< 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 Monate nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monate zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) 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, 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