Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU PALE ALE®
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	80.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	1.0	2.5
Würzefarbe	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		12
Lösliches Protein	%	3.5	4.5
Kolbachzahl	%	38.0	45.0
Viskosität	cp		1.6
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilimeterwert	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Filtration		Normal	

Merkmale

Leicht gefärbtes belgisches Basis-Malz. Gedarrt bei Temperaturen von 90-95°C.

Eigenschaften

Wird gewöhnlich als Grundlage oder mit 2ZS-Pilsen kombiniert, um das malzige Aroma und auch Farbe zu verstärken. Mit einer tieferen Färbung kann diese Malzsorte einen goldenen Farbton in der Würze hervorrufen. Verwendet mit kräftigen Hefen, um Amberbier und bittere Biersorten herzustellen. Château-Pale-Ale-Malz wird länger gedarrt. Im Allgemeinen ist es besser umgewandelt und verleiht einen kräftigeren Geschmack als 2ZS-Pilsen. Die Enzymkraft von Château Pale Ale ist ausreichend, auch wenn ein höherer Anteil von schwach enzymatischen Spezialmalzsorten benutzt wird.

Einsatz

Pale Ale und bittere Biersorten, für die meisten englischen traditionellen Biersorten. Bis zu 100%.

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 (400-1 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
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