Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU VIENNA®
Erntejahr 2021

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	80.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	1.5	2.5
Würzefarbe	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.5
Lösliches Protein	%	3.5	4.3
Kolbachzahl	%	37.0	45.0
Viskosität	cp		1.6
pH-Wert		5.6	6.0
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilimeterwert	%	80.0	
Ganzglasigkeit	%		2.5
Filtration		Normal	
Verzuckerung	Minutes	15	

Merkmale

Belgisches Vienna-Basismalz. Leicht gedarrt bei Temperaturen von 85-90°C mit einer kürzeren Darrzeit.

Eigenschaften

Verleiht dem Bier einen intensiven Korn- und Malzgeschmack, fügt auch feines Karamell- und Toffee-Aroma ein. Château-Vienna-Malz ist bei einer höheren Temperatur als Pilsen gedarrt. Dadurch gibt Château Vienna eine tiefere goldene Bierfarbe, und verstärkt den Körper und das Volumen. Aufgrund der höheren Darrtemperatur ist die Enzymkraft von Château Vienna Malz etwas niedriger als bei Pilsen. Trotzdem hat unser Château Vienna Malz eine ausreichende Enzymkraft, um mit einer breiten Vielfalt von Spezialmalzsorten kombiniert zu werden.

Einsatz

Für alle Biersorten, Vienna Lager. Um die Farbe und das Aroma von hellen Bierstilen zu verstärken. Bis zu 100%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

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