Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΝΗ® (CRYSTAL®)
Έτος εσοδείας 2022

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	78.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκους	EBC(Lov.)	140 (53.1)	160 (60.6)
Οξύτητα pH			6.0

Περιγραφή

Ξεχωριστή βελγική αρωματική βύνη με ειδική διαδικασία καραμελοποίησης που ανέπτυξε η Castle Malting®. Ειδική διαδικασία κατά το στάδιο τής βλάστησης. Καραμελοποιείται σε αρκετά στάδια για τη δημιουργία τού μοναδικού αρώματος και γεύσης.

Χαρακτηριστικά

Αυτή η βύνη με το καραμελένιο-χάλκινο χρώμα προσδίδει πλούσιο άρωμα και γεύση βύνης στις κεχριμπαρένιες και σκούρες μπύρες τύπου lager. Συγκρινόμενη με άλλες παραδοσιακές σκουρόχρωμες βύνες η Château Κρυστάλλινη® έχει ακόμα μεγαλύτερη διαστατική ισχύ και η πικρότητα την οποία αποδίδει στον ζύθο είναι πιο απαλή.

Χρήση

Για αρωματικούς ζύθους με έντονο χρώμα. Η τέλεια επιλογή για οποιαδήποτε μπύρα για κοινό με πολύ υψηλές απαιτήσεις. Θαυμάσια επιλογή για τις βελγικές ale και τις γερμανικές bock. Μέχρι και το 20% από το χαρμάνι βύνης.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προιόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω τών 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σάς συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Άν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

Συσκευασία

Σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους τών 25 κιλών, σάκους τών 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες τών 1000 κιλών (για σάκους τών 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τίς βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή τού διατάγματος UE 178-2002 τής Ευρωπαικής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης τού τελικού προιόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαική οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση τών διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαικούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα τών αναλύσεων τής βύνης πού σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB