Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU MELANO LIGHT
Année de récolte 2021

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		4.5
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	78.0	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	36.0 (14.1)	44.0 (17.1)
pH			6.0

Caractéristiques

Malt belge Mélanoïdine (Mélano). Germination spéciale. Processus spécial de touraillage jusqu'à 130°C. Tandis que le malt Château Mélano est lentement touraillé, la température est augmentée, ce qui permet la formation des mélanoïdes. *)

Particularités

Très aromatique, avec une flaveur intense de malt. Donne de la plénitude et de la rondeur à la couleur de la bière, intensifie la stabilité de la flaveur et enrichit la couleur rouge de la bière. Augmente le corps de la bière. Ce malt est aussi appelé «Turbo Munich».

Usage

Bières ambrées et foncées, type ales écossaises, ales ambrées, rouges. Mélange recommandé: jusqu'à 20%.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (<22°C), sec (<35HR%) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 18-24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

Emballage

Vrac; vrac container; sacs (25kg, 50kg); big bags (400 – 1250kg).

IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Règlement (CE) n° 1829/2003).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

*) Les mélanoïdes se forment quand les sucres de l'orge entrent en réaction avec les acides aminés à une température élevée, ordinairement environ le point d'ébullition. Les mélanoïdes sont des composants de flaveur désirables dans les malts. Les deux autres malts à une teneur haute de mélanoïdes sont Vienna et Münich.

La Malterie du Château SA (Castle Malting);
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB