Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU PILSEN 2RS
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	81.5	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	1.5	2.5
Würzefarbe	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Kochfarbe	EBC(Lov.)		7.0 (3.2)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		12
Lösliches Protein	%	3.5	4.5
Viskosität	cp		1.6
Beta-Glucan	mg/l		220
pH-Wert		5.6	6.1
Diastatische Kraft	WK	250	
Friabilimeterwert	%	80.0	
Ganzglasigkeit	%		2.5
PDMS			5.0
Filtration		Normal	
Verzuckerung	Minutes		15
Klarheit der Würze		Clear	
Sortierung: - größer 2.5 mm	%	90.0	
Sortierung: - Ausputz	%		2.0

Merkmale

Das hellste der belgischen Malzsorten. Aus der besten Braugerste hergestellt. Bei bis zu 80 - 85°C gedarrt.

Eigenschaften

Das Hellste in der Farbe, diese Malzsorte ist gut zu verarbeiten und kann sehr leicht in einem Infusionsverfahren gemaischt werden. Unser Château-Pilsen-Malz hat einen starken und süßen Malzgeschmack. Es weist eine gute Enzymkrat auf und kann auch als Basismalz verwendet werden.

Einsatz

Für alle Biersorten. Es kann bis zu 100% in der Herstellung von hellen Bieren verwendet werden (Pilsner, Lager) oder in Malzmischungen für andere Biersorten.

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 im Container; Sack (25kg, 50kg); Big Bags (400-1250 kg) Alle Verpackungsarten – im 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