



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU PEATED NATURE* Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	81.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%	1.5	2.5
Würzefarbe	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		12
Lösliches Protein	%	3.5	4.4
Kolbachzahl	%	35.0	45.0
Viskosität	cp		1.6
Beta-Glucan	mg/l		250
pH-Wert		5.6	6.0
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
Phenolzahl	ppm	5	10

Merkmale

Peated Malz aus der Bio Braugerste. Während der Darrung auf einem Feuer aus schottischem Torfmoos geräuchert.

Eigenschaften

Verleiht ein unverwechselbares rauchiges, pikantes Aroma und Geschmack, der für klassische deutsche Biersorten typisch ist. Das Rauchbier, das aus Château-Peated-Nature-Malz gebraut wird, schmeckt nach einem Waldfeuer. Es hat eine volle Schaumkrone und ist im Geschmack spritzig frisch.

Einsatz

Bio Schottische Ales, Bio Porters, Bio Rauchbiere, Bio Spezialbiere. Empfohlene Mischung: bis zu 10%.

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.



Zertifizierungsorganisation: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermiaan, B-1150 Brussel, Belgien, www.certisys.eu. Das BIO-Malz, das wir Ihnen geliefert haben, wurde von Castle Malting (Malterie du Château) hergestellt, ordnungsgemäß autorisiert, bestätigt durch das CERTISYS-Zertifikat, das Ihnen zur Verfügung gestellt wird. Zertifiziert von BE BIO 01.

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, Fungiziden, 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