



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES® Afgørdeår 2021

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		11.0
Ekstrakt (tør basis)	%	77.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Total protein	%		11.5

Egenskaber

Lightly kilned type of malt produced from steeped barley that has been germinating for a very short period of time.

Karakteristika

Chit Barley Malt Flakes retain many of the characteristics of raw barley and are used to improve foam stability and to balance malt with high solubility. Impart a rich dry-grainy flavor to beer and is used primarily in stout. This malt improves head formation and stability.

Usage

Any beer type. Up to 30% of the mash bill.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 12 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Pakning

Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB