Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

# SPECIFIKATION

## CHÂTEAU SMOKED NATURE®
Afgrødeår 2022

| Parameter | Enhed | Min | Max |
|---|---|---|---|
| Fugtighed | % | | 6.0 |
| Ekstrakt (tør basis) | % | 77.0 | |
| Urtfarve | EBC(Lov.) | 4(2.1) | 12(5.0) |
| Opløseligt protein | % | | 11.5 |
| Viskositet | cp | | 1.6 |
| Diastatisk aktivitet | WK | 250 | |
| Sprødhed | % | 80.0 | |
| Glasagtigt | % | | 2.0 |
| Forsukring | Minutes | | 15 |
| Fenoler | ppm | 1.6 | 4.0 |

### Egenskaber

Enzymatically active special type of organic malt used in the production of a wide variety of organic beer styles and organic whisky.

### Karakteristika

Smoked over beech wood, this malt develops an intense smoky and sweet-key flavor in your beer or whisky.

### Usage

Smoked organic beers, organic specialty beers, organic Rauchbier, organic Alaskan smoked ales and Scottish ales, organic whisky. Up to 15% of the mix.

### 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 24 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.

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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 overenstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Satety Manegement system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB