



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU ACID NATURE® Oogstjaar 2020

| Parameter | Eenheid | Min | Max |
|----------------------|-----------|---------|----------|
| Vocht | % | | 10.0 |
| Extract (droge stof) | % | 74 | |
| Wortkleur | EBC(Lov.) | 6 (2.8) | 16 (6.6) |
| Totaal proteïne | % | | 11.5 |
| pH | | | 4.5 |
| Acidity | | 40 | |

Kenmerken

Gerstemout aangezuurd met melkzuurbacteriën Dit verlaagd de PH van de mout waardoor hij kan gebruikt worden bij het brouwen met water rijk aan bicarbonaat .

Bijzonderheden

Château Zuurmout is een perfecte oplossing bij het brouwen met water met een laag alkalinegehalte. Verbeterd de prestaties van de hydrolytische enzymen en verzekert een betere inmaisching. Helpt ook voor een betere vergisting door aanpassing van het ph niveau. Zuurmout zorgt voor een evenwichtigere smaak en versterkt de stabiliteit van het aroma.

Gebruik

Tot 5% van de samenstelling.

Opslag- en bewaartijd

De mout dient gestockeerd in een propere, frisse en droge ruimte (<22°C; <35%RH). Voor het beste resultaat raden we u aan het geschrote mout binnen de 3 maand en de niet geschrote granen binnen de 24 maand na productie te verbruiken.

Verpakking

De leveringen van onze mout gebeuren in zakken van 25kg, 50kg, Big Bags van 400 tot 1250kg. Paletten met plasticfilm overtrek van 800kg (zakken van 50kg), 1000kg (zakken van 25kg) en tot 1250kg (Big Bag). Al deze verpakkingen in 20' en 40' voor export.

CERTISYS Certificeringsinstantie: CERTISYS Av.de l'Esclime, Schermlaan 85, B-1150 Brussel, België, www.certisys.eu. De biologische mout die wij u hebben geleverd, wordt geproduceerd door Castle Malting (Malterie du Château), naar behoren gemachtigd, zoals bevestigd door het CERTISYS-certificaat dat u ter beschikking staat. GECERTIFICEERD DOOR BE BIO 01.

IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese richtlijn 2001/18/EC, Dit betekent dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, als ook sporen van mycotoxines en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

U kan het resultaat van de analyse zien die op uw geleverde mout is uitgevoerd en ook direct afdrukken van onze website www.castlemalting.com

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