Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU VIENNA NATURE
Oogstjaar 2021

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		4.5
Extract (droge stof)	%	80.0	
Extract verschil fijn-grof	%	1.5	2.5
Wortkleur	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Totaal proteine	%		12
Oplosbare proteïnes	%	3.5	4.3
Kolbach index	%	37.0	45.0
Viscositeit	cp		1.6
pH		5.6	6.0
Diastatisch vermogen	WK	250	
Broosheid	%	80.0	
Glazigheid (hele granen)	%		2.5
Filtratie		Normaal	
Versuikeringstijd	Minuten		15

Kenmerken

Belgische Wiener mout, licht afgeëest tot 85 – 90°C, met veel kortere eesttijd dan andere mouten.

Bijzonderheden

Geeft een intensere smaakbeleving van mout en granen dan de andere basismouten, heeft ook wat aroma's van karamel mouten. Op hogere temperatuur afgeëest dan Pilsmout. Hierdoor krijgt de mout een rijkere en intense goudkleur en tezelfdertijd meer body en volheid. Dankzij de hogere eesttemperatuur van de Château Vienna is de diastatische activiteit wat lager dan bij pilsmout, niettemin voldoende om deze mout in grote hoeveelheden te gebruiken.

Gebruik

Als basismout, voor alle biertypes; Wiener lager. Kleur en aroma versterkend bij lichte bieren. Tot 100% van het beslag .

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.

Certificeringsinstantie: CERTISYS Av.de l'Escrime, 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 Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekend 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

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(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: 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