



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU CARA Belgium® (CARAMALT) Afgørdeår 2021

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		8.0
Ekstrakt (tør basis)	%	76.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	30 (11.8)	35 (13.7)

Egenskaber

Typical Belgian caramel malt. Germination at high temperature, followed by roasting in a drum.

Karakteristika

This malt gives a golden hue to beers and subtle hints of caramel. It strengthens the typical flavors of Belgian craft beers.

Usage

Suitable for Belgian specialty beers: "blonde", "bruin", Amber, Dubbel or Triple. Up to 30% of the mash bill.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25 kg, 50 kg); Big Bags (400 - 1,400 kg). 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 maltyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores maltyper 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 (Risikoenanalyse 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