Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU EMMER-MOUT
Oogstjaar 2022

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		5.5
Extract (droge stof)	%	81	
Wortkleur	EBC(Lov.)	2.5	5.0
Totaal proteine	%	10	20

Kenmerken

Emmer is een oeroude gepelde tarwe, ook wel Triticum dicoccum genoemd. Het was een van de eerste gedomesticeerde granen en werd in de oudheid algemeen verbouwd. Onlangs is de populariteit ervan toegenomen door de hernieuwde belangstelling voor gezondere voedingsmiddelen en dranken, aangezien Emmer relatief minder gluten bevat en rijker aan mineralen is dan in vergelijking met moderne tarwe.

Bijzonderheden

De mout van Château Emmer is ontkaft. Het geeft een lichte body, een verfrissend karakter en aromatische tonen van honing aan het bier. Het hoge proteïnegehalte geeft de typische troebelheid van een witbier en verbetert de schuimkraag.

Gebruik

"Emmerbier" Duitse stijl, oude stijlen als Gallisch of Egyptisch bier, of als optie voor tarwe als toevoeging. Tot 40% van het beslag.

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