Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU EMMER MALT
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		5.5
Extrakt (wasserfrei)	%	81	
Würzefarbe	EBC(Lov.)	2.5	5.0
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%	10	20

Merkmale

Emmer ist ein alter, geschälter Weizen, auch Triticum dicoccum genannt. Er gehört zu den ersten domestizierten Getreidesorten und wurde in der Antike häufig angebaut. In jüngster Zeit hat seine Beliebtheit aufgrund des erneuten Interesses an gesünderen Lebensmitteln und Getränken zugenommen, da Emmer im Vergleich zu modernen Weizenarten relativ glutenarm und mineralstoffreicher ist.

Eigenschaften

Château Emmer Malt ist geschält. Es verleiht dem Bier einen leichten Körper, seinen erfrischenden Charakter und aromatische Honignoten. Sein hoher Proteingehalt sorgt für die typische Trübung eines Weizenbieres und erhöht die Schaumstabilität.

Einsatz

Emmerbier deutscher Stil, antike Biersorten wie gallische oder ägyptische Biere oder als andere Zutatsoption zu Weizen. Bis zu 40% des Getreideanteils.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (<22°C) und trockenen Ort (<35RH%) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) Alle Verpackungsarten– in 20’ oder 40’ Exportcontainer.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fundiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB