Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU FROMENT FUMÉ (WHEAT SMOKED)
Année de récolte 2022

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		5.5
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	80.0	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Protéines totales (base sèche)	%	10.0	13.0
Viscosité	cp		1.9
Pouvoir diastasique	WK	360*	
Friabilité	%	70	
Grains entiers	%		2.0
Temps saccharification	min		15
Phénols	ppm	10	15*

Caractéristiques

Le malt Château Froment Fumé est produit selon une technique traditionnelle où le froment malté est fumé au bois de hêtre pour donner au malt des notes fumées intenses, tout en préservant ses caractéristiques maltées, comme la couleur pâle et l'activité enzymatique.

Particularités

Le malt Château Froment Fumé donne à la bière une saveur et un arôme fumé prononcé, apporte un goût et une sensation particulière du blé en bouche et améliore la formation et la rétention de la mousse en raison de ses niveaux élevés de protéines.

Usage

Bières Ales fumées et Lagers, ale écossaise et la bière polonaise Grätzer. Jusqu'à 15 % du mélange.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (<22°C), sec (<35HR%) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

Emballage

Vrac; vrac container; sacs (25kg, 50kg); big bags (400 – 1250kg).

IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Règlement (CE) n° 1829/2003).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

La Malterie du Château SA (Castle Malting);
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB