



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU WHEAT SMOKED Έτος εσοδείας 2023

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		5.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80.0	
Χρωματισμός βυνογλεύκους	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Συνολική πρωτεΐνη	%	10.0	13.0
Ιξώδες	cp		1.9
Διαστατική ισχύς	WK	360*	
Ευθρυπτότητα	%	70	
Υαλώδης μορφή (ολόκληροι σπόροι)	%		2.0
Σακχάρωση	λεπτά		15
Φαινόλες	ppm	10	15*

Περιγραφή

Château Smoked Wheat Malt is produced by a traditional technique where malted wheat is smoked over beechwood to develop intense smoked notes while preserving its malt characteristics, as pale color and enzymatic activity.

Χαρακτηριστικά

Château Smoked Wheat Malt gives a strong smoked aroma and flavor to the beer, brings the particular wheat taste and mouthfeel, and enhances head formation and retention due to its high proteins levels.

Χρήση

Smoked Ales and Lagers, Scottish Ale, and the Polish Grätzer Beer. Up to 15% of the grain bill.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

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

Συσκευασία

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα της προέλευσης του τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση των διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα

Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα τών αναλύσεων τής βύνης που σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο

Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο

Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB