Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU FLOCONS D'AVOINE
Année de récolte 2022

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		13.0
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	69.5*	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	4.0	
Protéines totales (base sèche)	%	13.5*	

Caractéristiques

Les flocons d'avoine sont des auxiliaires de brassage prégélatinisés, produits à partir de grains d'avoine sélectionnés, soumis à un processus de floconnage où le grain entier est cuit à la vapeur et passé entre des cylindres chauffés pour ouvrir la structure de l'amidon dans l'endosperme du noyau. De plus, ils ont un niveau modéré de lipides et des niveaux élevés de glucanes et de protéines, qui doivent être pris en compte dans le processus de brassage.

Particularités

Grâce à des taux élevés de bêta-glucanes et de protéines, les Château Flocons d'avoine donnent de l'onctuosité et une sensation soyeuse en bouche, ils améliorent la rétention du corps et de la tête de la bière. Ils peuvent être ajoutés directement à l'empâtage, sans concassage ou cuisson préliminaire, car il s'agit d'un auxiliaire pré-gélatinisé, sous forme de flocons.

Usage

Conseillés pour des bières type English Porter, Stout, New England IPA et des bières blanches belges. Jusqu'à 10% du mélange. Cas particulier pour la bière noire à l'avoine où ils peuvent être ajoutés jusqu'à 25% du mélange.

Stockage et délai de dépôt

Les Château Flocons d'avoine doivent être stockés dans un espace propre, frais (<18°C) et sec (<70 HR %). Si ces conditions sont respectées, nous recommandons d'utiliser tous les produits dans les 6 mois qui suivent la production.

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