



Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU MAISVLOKKEN® Oogstjaar 2020

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		13.5
Extract (droge stof)	%		81.6*
Wortkleur	EBC(Lov.)		3.5*
Totaal proteïne	%		7.0*
Vetten	%		1.0*
Koolhydraten	%		78.5*
As	%		0.5*
*typische waarde			Yes

Kenmerken

Château Maize Flakes is een voorverstijfseld brouwhulpmiddel dat wordt geproduceerd uit geselecteerde maïskorrels die zijn onderworpen aan het vlokkenproces, waarbij de hele korrel wordt gestoomd en door verwarmde rollen wordt gevoerd om de zetmeelstructuur in het endosperm van de kern te openen. Ook bevatten Château Maisvlokken een laag gehalte aan vetten en eiwitten en een hoog gehalte aan koolhydraten waarmee tijdens het brouwproces rekening moet worden gehouden.

Bijzonderheden

Château Maisvlokken helpen om de body en smaak van het bier lichter te maken, waardoor een zeer drinkbaar en verfrissend bier wordt gemaakt met een schoon en knapperig mondgevoel en een mooie bleke kleur. Château Maize Flakes hebben een iets meer donkere kleur en geven een iets zoetere afdrank aan het bier in vergelijking met de Château Rijstvlokken. Het kan rechtstreeks aan de maisch worden toegevoegd zonder te malen of vooraf te koken, aangezien het al voorverstijfseld en gevlokt is.

Gebruik

American Lagers, American Light Lagers en light bieren. Tot 20% van het beslag. De totale diastatische kracht van de maisch en het filterbed van de maischkuip, moet worden gecontroleerd op hoge niveaus van de Château maisvlokken.

Opslag- en bewaartijd

Château Maisvlokken dienen in een schone, koele (<18C) en droge (<70%) ruimte bewaard te worden. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan, raden we aan alle producten binnen 6 maanden na de fabricagedatum te gebruiken.

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 richtlijn 2001/18/EC, Dit betekent 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 pesticiden, 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

Hoofdzetel: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Mouterij: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com geregistreerd Tournai 79754; BTW: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB