



*Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen*

## SPEZIFIKATION

### CHÂTEAU MAIZE FLAKES Erntejahr 2022

| Parameter                 | Einheit   | Min   | Max  |
|---------------------------|-----------|-------|------|
| Wassergehalt              | %         |       | 13.5 |
| Extrakt (wasserfrei)      | %         | 81.6* |      |
| Würzefarbe                | EBC(Lov.) | 3.5*  |      |
| Eiweißgehalt (wasserfrei) | %         | 7.0*  |      |

#### Merkmale

Château Maize Flakes sind ein vorgelatinierter Brauereizusatz. Ausgewählte Maiskörner werden einem Flockiervorgang unterzogen, bei dem das ganze Korn gedämpft und durch erhitzte Walzen geführt wird, um die Stärkestruktur im Mais-Endosperm zu öffnen. Außerdem weisen Château Maize Flakes einen geringen Lipid- und Proteinanteil sowie einen hohen Kohlenhydratanteil auf, was im Brauprozess berücksichtigt werden muss.

#### Eigenschaften

Château Maize Flakes helfen, beim Bier Körper und Geschmack aufzuhellen. Das sorgt für ein sehr trinkbares und erfrischendes Bier mit sauberem und knackigem Mundgefühl und einer schönen hellen Farbe. Château Maize Flakes haben eine etwas kräftigere Farbe und verleihen dem Bier verglichen mit Château Rice Flakes einen etwas süßeren Abgang. Sie können ohne Mahlen oder vorheriges Kochen direkt in die Maische gegeben werden, da es sich um eine vorgelatinisierte Zutat in Flockenform handelt.

#### Einsatz

Amerikanische Lagerbiere, amerikanische leichte Lagerbiere und leichte Biere. Bis zu 20% des Getreideanteils. Die diastatische Kraft der Maische insgesamt und das Läuterbottich-Filtrationsbett muss auf hohe Anteile an Château Maize Flakes überprüft werden.

#### Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Château Maize Flakes müssen an einem sauberen, kühlen und trockenen Ort gelagert werden (also unter 18°C und unter 70% Luftfeuchtigkeit). Unter Einhaltung dieser Bedingungen empfehlen wir, alle Produkte innerhalb von 6 Monaten ab Herstellungsdatum zu verwenden.

#### 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, Fungiziden, 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](http://www.castlemalting.com)

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

