Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU MAIZE FLAKES
Anul de recoltare 2022

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		13.5
Extract (substanță uscată)	%	81.6*	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	3.5*	
Proteine totale	%	7.0*	

Particularități

Château Maize Flakes are a pre-gelatinized brewing adjunct produced from selected maize kernels submitted to the flaking process where the whole kernel is steamed and passed through heated rollers to open the starch structure within the kernel endosperm. Also, Château Maize Flakes have low levels of lipids and proteins and a high level of carbohydrates that have to be considered in the brewing process.

Caracteristici

Help to lighten the body and flavor of the beer and refreshing beer with a clean and crisp mouthfeel and beautiful pale color. Château Maize Flakes have a slightly higher color and give a slightly sweeter finish to the beer compared to Château Rice Flakes.

Folosire

American Lagers, American Light Lagers, and light beers. Up to 20% of the grain bill. The Total Diastatic Power of the mash and Lauter Tun filtration bed need to be checked for high levels of Château Maize Flakes.

Depozitare şi termen de valabilitate

Château Maize Flakes must be stored in a clean, cool (<18C) and dry (<70%) area. If these conditions are observed, we recommend using all products within 6 months from the date of manufacture.

Ambalarea

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.

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel .: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB