



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU MARIS OTTER MALT Année de récolte 2023

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		4.0
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	81.0	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	5.0 (2.4)	7.0 (3.2)
Protéines totales (base sèche)	%		10
Indice Kolbach	%	38	45
Bêta-glucanes	mg/l		150
Pouvoir diastasique	WK	215	
Friabilité	%	85	

Caractéristiques

Le malt Château Maris Otter est produit à partir de la légendaire variété d'orge britannique Maris Otter. Cette variété est rapidement devenue populaire parmi les brasseurs, donnant forme et caractère à de nombreux styles de bière anglaise. À l'heure actuelle, l'utilisation de ce malt reflète la tradition et l'histoire.

Particularités

Le malt Château Maris Otter donne une riche saveur de malt sucré mais peu de couleur à la bière. Utilisé comme malt de base, il aide à produire une bière très claire, avec un fort attrait et un faible degré de formation de mousse, en raison de son faible taux de protéines, traditionnel dans les styles de bière anglais.

Usage

Conseillé pour des bières type English Ales, English Bitter et Cask Ales. Jusqu'à 100% du mélange.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (<22°C), sec (<35HR%) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

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.

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