



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU ORGE CRUE Année de récolte 2022

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		14
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	68*	
Différence fine-grosse	%	32*	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	2.5*	
Protéines totales (base sèche)	%	10	11.5
Viscosité	cp	3.67*	
Bêta-glucanes	mg/l	859*	
Calibrage: - au-dessus de 2.5 mm	%		90

Caractéristiques

Château Orge Crue est une sélection de grains d'orge de haute qualité produite dans le but d'être utilisée comme complément de brassage dans la recette de bière. Elle apporte de bons niveaux de protéines et d'amidon à la recette, ainsi que sa saveur de grain typique. En raison de sa plage de température de gélatinisation, elle peut être ajoutée directement dans la mûche sans la précuire.

Particularités

Château Orge Crue aide à alléger le corps et la douceur maltée de la bière ainsi que sa couleur tout en lui conservant la saveur de grain riche typique de l'orge. Elle peut être utilisée pour obtenir une finition propre et sèche et améliorer la rétention de la tête.

Usage

Lagers et Ales foncées, stouts traditionnellement secs. Jusqu'à 15% de la facture de céréales.

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.

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