Malterie du Château®

Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU DIASTASIQUE
Année de récolte 2018

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		7.0
Extrait (sec)	%	80.0	
Différence fine-grosse	%	1.5	2.5
Coloration du moût	EBC(Lov.)	2.5 (1.4)	4.0 (2.0)
Protéines totales (malt sec)	%		11.5
Protéines solubles	%	3.5	4.5
Hartong 45º	%	35.0	45.0
Viscosité	cp		1.6
Pouvoir diastatisique	WK	380	
Friabilité	%	78.0	
Grains entiers	%		3
Temps saccharification	min		15

Caractéristiques

Malt enzymatique. Produit des meilleures orges européennes.

Particularités

Augmente le rendement, donne le pouvoir enzymatique nécessaire dans le brassage avec des malts à pouvoir diastasique faible ou avec des grains non-maltés.

Usage

Tous les types de bières. Mélange recommandé : jusqu`a 30%.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C), sec (< 35 HR %) 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.

Emballage

Vrac ; vrac container ; sacs (25kg, 50kg) ; big bags (400 – 1250kg).

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 (Directive 2001/18/CE).

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.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique
Tél.: + 32(0)87662095; Fax: +32(0)87352234; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB