



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU SMOKED (FUMÉ) Année de récolte 2024

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		5.0
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	77.0	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	2.9 (1.6)	12 (5.0)
Protéines totales (base sèche)	%		11.5
Viscosité	cp		1.6
Pouvoir diastasique	WK	250	
Friabilité	%	75.0	
Grains entiers	%		3.0
Phénols	ppm	3	15

Caractéristiques

Type spécial de malt avec une activité enzymatique importante, utilisé dans la production d'une grande variété de types de bières.

Particularités

Fumé au bois de hêtre. Il développe une saveur intense de fumée et apporte une note de douceur à votre bière.

Usage

Jusqu'à 15% du mélange

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

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 (Règlement (CE) n° 1829/2003).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, et mycotoxines, 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.

