



Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU RED INTENSE Année de récolte 2025

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		4.5
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	78.0	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	34(13.3)	38(14.8)
Protéines totales (base sèche)	%	10	13.5
Indice Kolbach	%	35	45
Viscosité	cp		1.6
Bêta-glucanes	mg/l		180
Pouvoir diastasique	WK	200	
Friabilité	%	80.0	
Temps saccharification	min		20

Caractéristiques

Le Château Red Intense est un malt spécial qui confère une teinte rouge éclatante aux ales et lagers tout en apportant des arômes et des saveurs maltées exceptionnellement riches, sans utilisation de colorants.

Particularités

Le Château Red Intense possède un pouvoir diastasique suffisant pour être utilisé jusqu'à 100%, ce qui en fait un choix polyvalent pour une large gamme de styles de bière. Il apporte des saveurs maltées intenses et du corps qui améliore à la fois la texture et la complexité de la bière. Sa plage de couleur étroite et constante (34-38 EBC), combinée à une faible turbidité, garantit une apparence claire et rougeâtre dans la bière finale. Ce malt est idéal pour obtenir une couleur rouge profonde sans altérer l'équilibre de la bière. Lorsque ce malt est utilisé seul, la densité du moût avant ébullition devrait se situer entre 12°P et 16°P afin d'obtenir une teinte rouge intense.

Usage

Parfait pour le brassage d'une Red Altbier, Red IPA, Red Sour, Red Ales irlandaise ou belge ainsi que de Red Lagers, le Château Red Intense peut être utilisé jusqu'à 100 %, offrant aux brasseurs une grande flexibilité et créativité dans l'élaboration de bières rouges.

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)

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.

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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB