



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Malt quality data sheet

CHÂTEAU OAT FLAKES

Product code: OATFLAKES25
Batch code: M230100198
Delivery code: 129746

Crop year	2022
Moisture	8,8 %
Extract fine grind on dry malt	69,8 %
Wort color in EBC	4,25 EBC
Total nitrogen on dry malt	12,8 %

From the reception of raw materials, through the malting process and up to the delivery, Castle Malting guarantees:

- 100% traceability of malt – from the barley field up to the malt delivered to the customer's brewery, applying and complying with The European Decree UE 178-2002 of the European Council regarding traceability;
- Complete absence of any genetically modified organisms in all our malts, as defined by European Directive 2001/18/EC, which means that all our malts are GMO FREE guaranteed;
- Strict conformity to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins and nitrosamines in raw materials used in production;
- Strict conformity with the internationally accepted HACCP requirements (Hazard Analysis of Critical Control Points) currently in force and the ISO 22000 Food Safety Management System;
- The codes of good practices regarding transportation and storage.

Headquarters: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgium
Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU OAT FLAKES® (COPOS DE AVENA) Cosecha 2022

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		13.0
Extracto (base seca)	%	69.5*	
Color del mosto	EBC(Lov.)	4.0	
Proteínas totales (malta seca)	%	13.5*	

Propiedades

Château Oat Flakes son un complemento de elaboración de cerveza pregelatinizado producido a partir de granos de avena desnudos seleccionados, sometidos al proceso de descamación en el que todos los granos se cuecen al vapor y se pasan a través de rodillos calientes para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo. Además, Château Oat Flakes tienen un nivel moderado de lípidos y altos niveles de glucanos y proteínas que deben tenerse en cuenta en el proceso de elaboración.

Características

Château Oat Flakes proporcionan una sensación en boca cremosa y sedosa y mejoran la retención de cuerpo y espuma de la cerveza debido a sus altos niveles de glucanos y proteínas. Se pueden agregar directamente al puré sin moler ni cocinar previamente, ya que son un complemento pregelatinizado y en copos.

Uso

Cervezas English Porter, Stout, New England IPA y Belgium Wit. Hasta el 10% de la factura de cereales. Caso especial para Oatmeal Stout donde se puede agregar hasta un 25% de la factura del grano.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

Los Château Oat Flakes deben almacenarse en un área limpia, fresca (<18°C) y seca (<70%). Si se cumplen estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de fabricación.

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una sólida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, micotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Bélgica

Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB