Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU PALE ALE®
Anno di raccolto 2021

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.5
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Proteine solubili	%	4.0	4.6
Indice Kolbach	%	38.0	45.0
Viscosità	cp		1.6
Potere diastasico	WK	250	
Friabilità	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Filtrazione		Normale	

Caratteristiche

Malto di base leggermente colorato. Essicazione fino a 90 - 95°C.

Peculiarità

Il malto Château Pale Ale è generalmente utilizzato come malto di base o nella combinazione con il malto Château Pilsen al fine di ottenere un sapore di malto più intenso ed una colorazione complementare. Di un colore più scuro, questo malto può dare una sfumatura dorata al colore del mosto. Per produrre delle birre ambrate ed amare, viene utilizzato con dei lieviti potenti. Essiccato per un periodo più lungo, è meglio trattato, e porta un sapore più accentuato del malto Château Pilsen Gli enzimi del malto Château Pale Ale sopportano l'utilizzo di malti speciali non-enzimatici.

Uso

Birre tipo Pale Ale, amare, la maggior parte delle birre inglesi tradizionali. Fino a 100% di miscela.

Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

Imballaggio

Sfuso in camion ; Sfuso in sacconi – liners in container; In sacchi (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg); Tutti i tipi di imballaggio in containers di 20' o 40' per le esportazioni.

IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano

e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Regolamento (CE) n. 1829/2003, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito www.castlemalting.com è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;
Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB