



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU PILSEN NATURE® Anno di raccolto 2021

| Parametri                      | Unità     | Min     | Max       |
|--------------------------------|-----------|---------|-----------|
| Umidità                        | %         |         | 4.5       |
| Estratto (secco)               | %         | 81.0    |           |
| Differenza fine-grossa         | %         | 1.5     | 2.5       |
| Colorazione del mosto          | EBC(Lov.) |         | 3.5 (1.9) |
| Post-colorazione               | EBC(Lov.) |         | 6.0 (2.8) |
| Proteine totali (malto secco)  | %         |         | 12        |
| Proteine solubili              | %         | 3.5     | 4.4       |
| Indice Kolbach                 | %         | 35.0    | 45.0      |
| Viscosità                      | cp        |         | 1.6       |
| Beta glucano                   | mg/l      |         | 220       |
| pH                             |           | 5.6     | 6.0       |
| Potere diastasico              | WK        | 250     |           |
| Friabilità                     | %         | 80.0    |           |
| Grani interi                   | %         |         | 2.5       |
| PDMS                           |           |         | 5.0       |
| Filtrazione                    |           | Normale |           |
| Tempo saccarificazione         | Minutes   |         | 15        |
| Aspetto del mosto              |           | Chiaro  |           |
| Calibrazione: superiore 2.5 mm | %         | 90.0    |           |
| Calibrazione: scarto           | %         |         | 2.0       |

#### Caratteristiche

Malto belga della più leggera colorazione. Prodotto dai migliori orzi. Essiccazione del malto fino a 80 - 85°C.

#### Peculiarità

Leggermente colorato e a basso contenuto di proteine, questo malto viene facilmente macinato per la miscelazione. Il nostro malto Château Pilsen Nature ha un odore forte e dolce di malto e possiede un tale potere enzimatico da essere utilizzato come malto di base.

#### Uso

Tutti i tipi di birre. 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.

 Organismo certificatore: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermelaan, B-1150 Brussels, Belgium, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). Il malto BIOLOGICO che abbiamo fornito, viene prodotto da Castle Malting (Malterie du Château), debitamente autorizzata, seguito la certificazione CERTISYS a vostra disposizione. CERTIFIED BY BE BIO 01.

## 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://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