Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU BUCKWHEAT
Ano da safra 2022

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		5.0
Extrato (base seca)	%	66.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Proteínas totais	%		11.0

Apresentação

Malteado a partir de trigo sarraceno, o malte Château Buckwheat é utilizado para produzir cervejas sem glúten. Pode conter traços de glúten oriundos de outros grãos de malte presentes.

Características

O malte Château Buckwheat é usado na produção das cervejas sem glúten. Adiciona um peculiar sabor maltado e moscado. Ele também pode ser utilizado em cervejas especiais para dar um tom mais profundo e rico. NB! O malte de trigo sarraceno não tem poder diastático.

Uso

Todos os tipos de cerveja sem glúten. Até 40% da mistura.

Armazenamento e vida útil

O malte deve ser armazenado em um lugar limpo, arejado (< 22 ºC) e seco (< 35 UR%). Sob estas condições, recomendamos utilizar todos os produtos em grãos dentro do prazo de validade indicado na embalagem.

Embalagem

Entregamos os maltes em qualquer forma de acondicionamento: a granel, sacas de 25 kg. Paletes embrulhados de 1000 kg (sacas de 25 kg). Todos os tipos de acondicionamento - em contêineres de 20’ ou 40’ para exportação.

IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas, micotoxinas e nitrosaminas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.

7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Bélgica; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB