Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU CARA BLOND NATURE
Ano da safra 2022

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		8.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	17 (6.9)	24 (9.6)
pH			6.0

Apresentação

O malte caramelizado belga mais claro. Alta temperatura de germinação. Desenvolvimento de sabor a até 220°C, aroma intenso.

Características

Château Cara Blond Nature® produz um aroma fino e doce como caramelo e um sabor singular de toffee, proporcionando uma cor de dourado a âmbar claro na cerveja. Uma característica distintiva de todos os maltes Cara é sua vitrificação. O endosperma vítreo cria os componentes não fermentáveis desejáveis que proporcionam ao verdadeiro malte Cara a capacidade de contribuir com a sensação mais encorpada na boca, espuma e a sua retenção além de uma maior estabilidade da cerveja.

Uso

Cervejas leves, com pouco ou sem álcool, cervejas de trigo e Weiss. Até 30% 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, sacas de 50 kg, Big Bags de 400 - 1250 kg. Paletes embrulhados de 1000 kg (sacas de 25 kg) até 1250 kg (Big Bags). Todos os tipos de acondicionamento - em contêineres de 20’ ou 40’ para exportação.

CERTISYS Órgão de certificação: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelas, Bélgica, www.certisys.eu. O malte ORGÂNICO fornecido pela nossa empresa é produzido pela Castle Malting (Malterie du Château), devidamente autorizada, como atestado pelo certificado do CERTISYS em sua disposição. CERTIFICADO POR BE BIO 01.

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.