Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES
Anno di raccolto 2021

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		11.0
Estratto (secco)	%	77.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5

Caratteristiche

Un tipo di malto poco essiccato prodotto da grano umidificato che ha germinato per un periodo di tempo molto breve.

Peculiarità

Fiocchi di malto d'orzo chit che conservano molte delle caratteristiche del grano grezzo e vengono usati per aumentare la stabilita' della schiuma e bilanciare il malto di alta solubilita'. Donna un sapore secco e granuloso alle vostre birre e vengono usati primariamente nelle birre stout. Questo malto migliora la formazione di schiuma e la stabilizza.

Uso

Qualsiasi tipo di birra. Fino al 30% della 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 in grano intero entro i 12 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

Imballaggio

In sacchi 20 kg

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