



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU SMOKED NATURE® (MALTA ORGANICA AHUMADA) Cosecha 2019

PARÁMETRO	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		6.0
Extracto (sustancia seca)	%	77.0	
Color del mosto	EBC(Lov.)	4(2.1)	12(5.0)
Proteína soluble	%		11.5
Viscosidad	cp		1.6
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	80.0	
Vidriado (granos enteros)	%		2.0
Tiempo de sacarificación	Minutos		15
Fenoles	ppm	1.6	4.0

Propiedades

Un tipo de malta orgánica especial con actividad enzimática muy alta utilizada en la producción de una gran variedad de estilos de cerveza orgánica.

Características

Ahumada sobre madera de haya, esta malta desarrolla en su cerveza un intenso sabor ahumado y dulce.

Uso

Cervezas orgánicas ahumadas, cervezas orgánicas especiales, Rauchbier, ales orgánicas ahumadas de Alaska, ales orgánicas escocesas. Hasta el 15% de la mezcla.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C), seco (< 35 RH %) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

Sacos (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). Cualquier tipo de embalaje – en contenedores 20' o 40' para las exportaciones.

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una sólida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de la Comunidad Europea (Directiva 2001/18/CE).

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica

Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB