



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU CARA AMBRA Anno di raccolto 2019

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		6.5
Estratto (secco)	%	75.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	60 (23.1)	80 (30.5)

#### Caratteristiche

Malto caramellato ambrato belga. Germinazione ad alta temperatura, seguita da una tostatura in tamburo.

#### Peculiarità

Questo malto dona una tonalità rossastra alle birre e sentori di caramello, toffee e pane. Intensifica il corpo della birra. Questo malto permette avere una schiuma alta e persistente.

#### Uso

Adatto per le birre Ale e Lager: rosse, ambrate o scure, ma anche birre Bock e Dunkel. Fino a 20% 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 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.

#### 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 Direttiva europea 2001/18 / CE, 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.

Sede amministrativa: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgio

Produzione: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgio

Tel: +32(0)87 681381; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB