Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU WHEAT SMOKED
Anno di raccolto 2021

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		5.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Proteine totali (malto secco)	%	10.0	13.0
Viscosità	cp		1.9
Potere diastasico	WK	360*	
Friabilità	%	70	
Grani interi	%		2.0
Tempo saccarificazione	Minutes		15
Fenoli	ppm	10	15*

Caratteristiche

Château Smoked Wheat Malt is produced by a traditional technique where malted wheat is smoked over beechwood to develop intense smoked notes while preserving its malt characteristics, as pale color and enzymatic activity.

Peculiarità

Château Smoked Wheat Malt gives a strong smoked aroma and flavor to the beer, brings the particular wheat taste and mouthfeel, and enhances head formation and retention due to its high proteins levels.

Uso

Smoked Ales and Lagers, Scottish Ale, and the Polish Grätzer Beer. Up to 15% of the grain bill.

Conservazione

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Imballaggio

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

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