



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU MAIZE FLAKES Rok zbiorów 2023

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		13.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	81.6*	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	3.5*	
Całkowite białko	%	7.0*	

Cechy

Château Maize Flakes are a pre-gelatinized brewing adjunct produced from selected maize kernels submitted to the flaking process where the whole kernel is steamed and passed through heated rollers to open the starch structure within the kernel endosperm. Also, Château Maize Flakes have low levels of lipids and proteins and a high level of carbohydrates that have to be considered in the brewing process.

Charakterystyka

Help to lighten the body and flavor of the beer and refreshing beer with a clean and crisp mouthfeel and beautiful pale color. Château Maize Flakes have a slightly higher color and give a slightly sweeter finish to the beer compared to Château Rice Flakes.

Usage

American Lagers, American Light Lagers, and light beers. Up to 20% of the grain bill. The Total Diastatic Power of the mash and Lauter Tun filtration bed need to be checked for high levels of Château Maize Flakes.

Przechowywanie i okres trwałości

Château Maize Flakes must be stored in a clean, cool (<18C) and dry (<70%) area. If these conditions are observed, we recommend using all products within 6 months from the date of manufacture.

Opakowanie

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.

WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Unii UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie www.castlemalting.com możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Siedziba: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Słodownia: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB

