Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT NATURE
Ano da safra 2022

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Apresentação

Belgian wheat chocolate malt. Malted wheat is roasted at 230°C and then quickly cooled when the desired colour is reached.

Características

Château Wheat Chocolate malt is a highly roasted malt, though not as high as black malt. With the help of this malt a deep brown colour with hints of black coffee and bittersweet chocolate flavour can be achieved in beer. The wheat version of Chocolate malt has a more pronounced dark chocolate character compared to its barley counterpart. This malt adds colour and flavour to a wide variety of dark beer styles and is used to smooth out certain English-style dark beers, such as stouts, porters, or brown ales. Château Wheat Chocolate is husk free and was especially developed by Castle Malting to avoid astringency, bitterness and dry flavour or aftertaste in beers. This malt can replace in a proportion of 1:1 the de-husked* chocolate malt, imparting a smoother flavour.

Uso

English-style dark beers, stouts, porters, or brown ales. Up to 20% of the mix.

Armazenamento e vida útil

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. 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. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Embalagem

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.

CERTISYS Órgão de certificação: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelas, Bélgica, www.certisys.eu. O malte ORGÂNICO fornecido pela nossa empresa é produzido pela Castle Malting (Malterie du Château), devidamente autorizada, como atestado pelo certificado do CERTISYS em sua disposição. CERTIFICADO POR BE BIO 01.

IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points)

atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas, micotoxinas e nitrosaminas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.