



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU CRYSTAL® Anno di raccolto 2023

| Parametri             | Unità     | Min        | Max        |
|-----------------------|-----------|------------|------------|
| Umidità               | %         |            | 4.5        |
| Estratto (secco)      | %         | 78.0       |            |
| Colorazione del mosto | EBC(Lov.) | 140 (53.1) | 160 (60.6) |
| pH                    |           |            | 6.0        |

#### Caratteristiche

Malto belga aromatico, a caramellizzazione speciale sviluppata dalla Castle Malting®. Processo particolare di germinazione. Caramellizzato in qualche fase per ottenere i suoi aromi e sapori unici.

#### Peculiarità

Questo malto di colore caramello – rame dà un gusto ricco e l'aroma alle birre ambrate e scure del tipo Lager. In paragone con altri malti colorati tradizionali, Château Crystal® ha più potere diastatico e rende un 'amaro più dolce alla birra.

#### Uso

Birre aromatiche e colorate. Tutte le birre reclamano un forte sapore di malto. Le ale belghe e bocks tedesche. Fino al 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 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](http://www.castlemalting.com) è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.