



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU OAT MALT Rok zbiorów 2023

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		7.0
Ekstrakt (sucha baza)	%	80.0	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)		5.0 (2.4)
Całkowite białko	%		14.0
Scukrzanie	Minutes		60

Cechy

Château Oat malt is produced from naked oat kernels. This type of malt has a very low diastatic power and moderate extract values.

Charakterystyka

Château Oat malt gives a distinctive silkiness to the beer. Great for enhancing body, head retention, and flavor of dark beers. Used as a flavor adjunct, it enhances a biscuit taste in the beer and gives it a unique texture and a creamy mouthfeel. Adds texture and flavor to any dark English beer style.

Usage

Dark beers, porters, stouts, robust British ales, winter beers. Up to 15% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

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.

Opakowanie

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.