



**MALȚ BELGIAN
PENTRU O BERE
DEOSEBITĂ**








**Castle
Malting®**



Mațuri din țara renumită pentru berile sale

CONȚINUT

	Berile belgiene - Patrimoniul cultural UNESCO.....	3
	Introducere	4
	Castle Malting® – tradiții și inovații.....	5
	Tehnologie inovatoare de prăjire.....	6
	Producere de maț ecologic.....	7
	Mațurile propuse de Castle Malting®.....	8-13
	O gamă exclusivă de mațuri.....	14
	Mațurile bio ale Castle Malting®.....	15
	Fișe tehnice.....	16-25
	Noua tehnologie electrică.....	26
	Logistică și ambalare.....	27
	Centru de distribuție la Ghlin, Mons.....	28
	Drojii.....	29
	Hamei.....	30
	Condimente.....	31
	Zahăr belgian candi.....	32
	Servicii pentru fabrici de bere.....	33
	Aplicația BrewMalt® pentru Apple iOS și Android.....	34
	Analizele făcute în laboratorul nostru.....	35
	Rețete de bere.....	36-42



Berile belgiene - patrimoniu cultural UNESCO



Berea belgiană este apreciată în lumea întreagă, începând cu berea blondă Pilsner și berea brună și terminând cu berea tare Trappiste produsă în mănăstiri. Istoria berii începe cu secole în urmă, odată cu perioada călugărilor din Evul Mediu. Și astăzi, entuziaștii consideră că diversitatea berii în Belgia nu are egal în altă parte a lumii.

La 30 noiembrie 2016, cultura berii belgiene a fost recunoscută de UNESCO ca fiind parte a moștenirii imateriale a umanității, având recunoașterea oficială drept element care trebuie păstrat pentru generațiile viitoare.

Istoria și marea varietate de fabrici de bere disponibile permit industriei de producere a berii din Belgia să se distingă de alte tradiții de fabricare a berii din întreaga lume.

Ceea ce este deosebit în cultura berii belgiene este combinația dintre varietate, inovație și tradiție. În Belgia există peste 3.000 de beri diferite, peste 200 de berării, care au creat în jurul lor o cultură unică a berii.

Berea belgiană este renumită la nivel mondial pentru gama sa largă de gusturi, de la extrem de acru până la amar și este fabricată în numeroase orașe și sate din această țară din vestul Europei care numără 11 milioane de locuitori.

“Această diversitate incomparabilă a artei de creare a berii și intensitatea culturii berii, parte integrantă a vieții noastre zilnice și a festivalurilor din țara noastră, fac din această cultură a berii parte din identitatea și moștenirea culturală a întregii țări”, a declarat

ministrul Culturii din Belgia.

Există tot mai multe țări care își dezvoltă industria berii cu mai multă diversitate și care se referă întotdeauna la stilul berii belgiene. Suntem mândri că berile belgiene servesc drept reper solid și sursă de inspirație pentru industria berii și activitățile legate de bere din restul lumii.

Pentru a răspunde necesităților acestei varietăți imense de beri, fabrica de malț Castle Malting din Belgia a dezvoltat o gamă largă de malțuri de bază și de specialitate.

Proprietățile specifice ale malțurilor belgiene sunt esențiale la toate stilurile celebre de beri belgiene, la fel de mult ca metodele unice de preparare.

Toate rețetele oferite mai jos se bazează pe câteva beri belgiene celebre și vor fi realizate în mod ideal cu malțuri belgiene de cea mai bună calitate din Castle Malting.

Acestea sunt destinate a fi punctul de plecare al creației dvs., la care veți adăuga o notă personală, astfel încât berea dvs. să fie și mai specială!





Zeci de malțuri de specialitate belgiene. Obțineți-l pe al vostru.

Castle Malting® rămâne fidelă angajamentelor sale și continuă să vă pună la dispoziție o gamă largă de malțuri, tradiționale și speciale, mereu de calitate excelentă.

Berarii din întreaga lume, întotdeauna tot mai numeroși, apreciază foarte mult calitatea serviciilor oferite de Castle Malting®.



Castle Malting® garantează:



Vă oferim trasabilitate 100% pentru toate malțurile noastre, de la câmpul de orz și malțificare până la livrare, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 178/2002 privind trasabilitatea produselor alimentare;



Malțurile noastre sunt produse în conformitate cu legislația privind utilizarea OMG-urilor, care interzice producerea de malț obținut din orz modificat genetic în cadrul Comunitatea de măsurății Europene (Directiva 2001/18 / CE);



Metoda tradițională de malțificare, ce durează mai mult 9 zile, aplicată în producția tuturor malțurilor noastre, este o garanție solidă a modificărilor ridicate ale boabelor și a calității superioare al malțului Premium!



Producția noastră respectă, de asemenea, standardele HACCP (Analiza pericolelor punctelor critice de control) în vigoare, iar sistemul nostru de calitate se bazează pe ISO 22000;



Quality analyses of barley and finished malt carried out in our state-of-the-art laboratory and confirmed by the biggest brewing laboratories in the EU;



Pe site-ul nostru www.malterieduchateau.com (disponibil în 19 limbi) puteți vizualiza și tipări rapoartele de analiză pentru malțul furnizat, precum și istoricul acestora timp de 2 ani;



Malțul poate fi comandat în boabe integrale sau măcinat;



Malțurile noastre sunt livrate în vrac, în saci de 25 kg, saci de 50 kg, saci mari de la 400 la 1300 kg. Palete filmate până la 1300 kg în saci de 25 kg și până la 1300 kg în Big Bag. Toate aceste ambalaje în containere de 20" sau 40" pentru export;



Castle Malting® este încântată să vă ofere asistență tehnică gratuită, sub formă de sfaturi de specialitate, oferite de specialiști cu experiență;



Posibilitatea de a beneficia de laboratorul și microberăria noastră pentru a ne testa malțurile și a crea noi beri;



Organizarea de instruire și seminare în Belgia și în alte țări.

Vă stăm la dispoziție pentru crearea de malțuri speciale în funcție de dorințele dvs., precum și pentru malțificare personalizată din propriul orz.

www.castlemalting.com





Lider incontestabil în producerea malțurilor speciale



Castle Malting® se află la Beloeil, Belgia, în apropierea unui castel superb.

Belgia, reședința **Castle Malting®**, este probabil cel mai apropiat loc de paradis pe pământ pentru cei mai mulți fani ai berii.

Fără îndoială, Belgia este țara berii. Care altă țară poate oferi mai mult de 1220 de mărci și o astfel de diversitate de tehnici de fabricare, inclusiv Lambic, Kriek și Trappiste?

Respectul pentru un vin bun acordat în majoritatea țărilor lumii, este atribuit în Belgia pentru berea produsă aici.

Pentru a răspunde cerințelor acestor numeroase beri, maltsterii belgieni au dezvoltat, de-a lungul secolelor, o multitudine de tipuri de malțuri speciale.

Belgia este Mecca mondială a malțului, cu malțuri indigene exportate în mai mult de 160 de țări. Proprietățile unice ale malțului belgian sunt la fel de importante pentru calitatea berilor Belgiene cât și procesul unic de fabricare a berii.

Malțul belgian se diferențiază de malțul produs în alte țări ale lumii prin calitate și eficacitate. Calitatea malțului belgian corespunde unor parametri de aromă, gust, limpezime, culoare, etc. Rezultatele au fost decisive în influențarea practic a tuturor stilurilor principale ale berilor belgiene.

Înființată în 1868, **Castle Malting®** este cea mai veche fabrică de malț din Belgia și una dintre cele mai vechi fabrici de malț din lume. Ea este renumită pentru individualitatea sa, avînd sloganul „*Un malț pentru fiecare berar*”, precum și pentru standardele sale fără compromisuri în ceea ce privește calitatea malțului.

Peste 3,000 de producători de bere din 147 de țări au ales malțul produs de **Castle Malting®**.

Poziția geografică a **Castle Malting®**, în centrul celei mai bune regiuni producătoare de orz din lume, alături de Franța, Olanda, Marea Britanie și Germania, ne permite să selectăm cel mai bun și cel mai potrivit orz pentru fiecare malț, exact la fel cum o făceau strămoșii noștri în trecut.

Castle Malting® are o gamă excepțională de malțuri tradiționale și speciale, pentru tipuri variate de beri, de la Pilsen până la beri albe, Abbey și bio. În plus, apropierea de portul Antwerp, cel mai important port pentru exportul de malț din lume, reduce costurile de transport.

În afară de asta, managementul modern al **Castle Malting®** face posibilă livrarea de malț de înaltă calitate la prețuri foarte competitive.

Vă stăm la dispoziție pentru orice informații suplimentare pe care le-ați putea solicita.

DESCOPERIȚI GAMA DE MALȚURI DE BAZĂ ȘI SPECIALE OFERITE DE CASTLE MALTING®!

www.castlemalting.com





Redefinirea prăjirii malțului

Datorită instalațiilor sale inovatoare de prăjire, **Castle Malting®** produce o gamă largă de malțuri speciale, cu gusturi și proprietăți aromatice excepționale. Grație designului tehnic unic al prăjitorilor și ale tehnologiilor noastre de producție inovatoare, avantajele malțurilor noastre caramelizate și prăjite sunt:

- mai multă savoare și aroma
- o caramelizare mai bogată
- mai puțină amărăciune și astringență la malțurile cele mai colorate.

În plus, la moment, **Castle Malting®** oferă noi malțuri speciale, precum și o gamă largă de malțuri organice.





Cea mai verde casă de malț din lume!

Malțuri eco pentru berile dvs. eco!

Pentru o aderare strictă la politica de păstrare a unei planete sănătoase pentru generațiile viitoare, noi facem evaluări periodice ale performanței noastre de mediu și ne străduim să ne îmbunătățim **eficiența ecologică**. Iată de ce am implementat un proces de producție care respectă absolut mediul, pe întreg parcursul derulării sale.

Ce ne face să fim o **casă de malț ecologică**?

- ❖ Livrarea orzului prin barje, pentru reducerea traficului rutier și a poluării mediului
- ❖ O Unitate de măsurate de cogenerare pentru producerea de energie electrică și căldură pentru uscarea malțului
- ❖ Recuperarea căldurii în procesul uscării malțului.
- ❖ Recuperarea căldurii în timpul prăjirii malțului.
- ❖ Instalarea panourilor fotovoltaice pe o suprafață de peste 10.000 m² pe acoperișurile uzinei de malț.
- ❖ Instalarea de variatori de viteză și a motoarelor de înaltă eficiență.
- ❖ Instalarea unei Unitate de măsurate de biometanizare a deșeurilor (proiect).
- ❖ Comenzi, facturi și buletine de analiză on-line.
- ❖ Recuperarea deșeurilor de la producția de malț, care se utilizează pentru producerea îngrășămintelor naturale.



La casa de malț Castle Malting, fiecare zi este Ziua Planetei!



Mațuri de bază și de specialitate oferite de Castle Malting®

MALȚ	DESCRIERE	UTILIZARE	%
Château Pilsen® 2RS 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L 	<p>Caracteristici: Cel mai ușor colorat maț belgian. Produs din cel mai bun orz de bere european de primăvară pe 2 rânduri. Uscat pînă la 80-85°C.</p> <p>Particularități: Cel mai ușor colorat, acest maț este bine modificat și ușor transformat în plămadă prin infuzie sau decoct. Mațul nostru Château Pilsen are o aromă puternică, dulce de maț și are suficientă putere enzimatică pentru a fi folosit ca maț de bază.</p> <p>Specificații: Pagina 16</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate tipurile de bere	Pînă la 100% din amestec
Château Pilsen® 6RW 2.5 – 3.5 EBC 1.5 – 1.9°L 	<p>Caracteristici: Cel mai ușor colorat maț belgian. Produs din cel mai bun orz de bere european de toamnă pe 6 rânduri. Uscat pînă la 80-85°C.</p> <p>Particularități: Cel mai ușor colorat, acest maț este bine modificat și ușor transformat în plămadă prin infuzie sau decoct. Mațul nostru Château Pilsen are o aromă puternică și dulce de maț și are suficientă putere enzimatică pentru a fi folosit ca maț de bază.</p> <p>Specificații: Pagina 16</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate tipurile de bere	Pînă la 100% din amestec
Château Vienna® 4 – 7 EBC 2.1 – 3.2°L 	<p>Caracteristici: Maț belgian de bază Château Vienna. Ușor uscat pînă la 85-90°C, cu o durată de uscare mai scurtă decît în cazul celorlalte mațuri. .</p> <p>Particularități: Dă o aromă de maț și cereale ușor mai intensă decît mațul Pilsen, precum și câteva arome de caramel. Uscat la o temperatură mai ridicată decît mațul Pilsen. Drept urmare, produce o culoare aurie ușor mai bogată și, în același timp, intensifică corpul și plinătatea berii. Datorită temperaturii mai ridicate a uscării, activitatea enzimatică a mațului Château Vienna este puțin mai mică decît cea a mațului Pilsen, însă suficient de mare pentru a susține adăugarea unor cantități mari de mațuri speciale.</p> <p>Specificații: Pagina 17</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Ca bază, pentru toate tipurile de bere; Vienna Lager. Intensifică culoarea și aroma berilor blonde	Pînă la 100% din amestec
Château Pale Ale® 7 – 10 EBC 3.2 – 4.3°L 	<p>Caracteristici: Maț belgian de bază ușor colorat. Uscat pînă la 90-95°C.</p> <p>Particularități: Mațul Château Pale Ale® este utilizat, în general, ca maț de bază sau în combinație cu mațul Pilsen 2RP pentru a obține o aromă de maț mai intensă și o colorare suplimentară. Având o culoare mai închisă, acest maț poate da o nuanță aurie culorii mustului. Pentru a produce beri chihlimbar și amare, se folosește cu drojdii puternice. Uscat pentru o perioadă mai lungă, este mai bine modificat și oferă o aromă mai pronunțată decît mațul Pilsen. Enzimele de maț Château Pale Ale susțin utilizarea de mațuri speciale non-enzimatice.</p> <p>Specificații: Pagina 17</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Beri tipice Pale Ale, amare, majoritatea berilor englezești tradiționale	Pînă la 80% din amestec
Château Munich Light® 15 EBC Château Munich 25 EBC 6.2°L & 9.9°L 	<p>Caracteristici: Maț belgian special de tip München. Uscat pînă la 100-105°C.</p> <p>Particularități: Un maț bogat și auriu. Intensifică ușor colorarea spre o frumoasă culoare oranj-aurie. Oferă unor beri o aromă pronunțată de cereale și maț, fără a compromite stabilitatea spumei și a corpului. În cantități mici, în combinație cu mațul Pilsen 2RP, acest maț este utilizat la producerea berilor limpezi pentru a rafina aroma de maț și a obține o culoare mai bogată. Întărește gustul berii cu caracter.</p> <p>Specificații: Pagina 17, 18</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Berile Pale Ale, chihlimbar, brune, tari și întunecate, Bocks	Pînă la 60% din amestec
Château Melano Light 40 EBC Château Melano 80 EBC 15.6°L & 30.6°L 	<p>Caracteristici: Maț belgian Mélanoidin (Mélano). Germinare specială. Proces special de uscare pînă la 130° C. În timp ce mațul Château Mélano este uscat lent, temperatura este crescută, ceea ce permite formarea de melanoizi.</p> <p>Particularități: Foarte aromat, cu o savoare intensă de maț. Dă plinătate și rotunjime culorii berii, intensifică stabilitatea aromei și îmbogățește culoarea roșie a berii. Crește corpul berii. Acest maț se mai numește „Turbo Munchen”.</p> <p>Specificații: Pagina 18</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Berile chihlimbar și întunecate, de tipul ale scoțiene, ale chihlimbar, roșii	Pînă la 30% din amestec



Mațuri de specialitate oferite de Castle Malting®

MALȚ	DESCRIERE	UTILIZARE	%
Château Abbey® 45 EBC 17.4°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Maț belgian brun. Germinatie specială și uscare până la 110°C.</p> <p><u>Particularități:</u> Oferă o savoare puternică de pâine coaptă, nuci și fructe. Aroma acestui maț are câteva note amare care se îndulcesc odată cu maturizarea sa. Mațul Château Abbey poate avea o aromă destul de puternică și este în general utilizat în procentaj mic (0,5%) în producerea tipurilor de bere care cer o colorare intensă.</p> <p>Specificații: Pagina 18</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Beri tipice Pale Ale, Porter brune și beri speciale; diverse beri englezești	Până la 30% din amestec
Château Biscuit® 50 EBC 19.3°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Maț belgian unic și foarte special. Ușor uscat, apoi ușor prăjit până la 160°C.</p> <p><u>Particularități:</u> Mațul Château Biscuit crează un gust de "toast" bine pronunțat. Adaugă aromă și savoare de pâine și biscuiți dulci. Acest maț oferă mustului o culoare gingașă de brun lejer spre mediu. Mațul Château Biscuit este utilizat pentru a intensifica gustul și aroma de prăjit, care caracterizează berile de tipul Ale și Lager, conferind proprietăți rafinate mațurilor Château Black și Château Chocolat. Nu conține enzime. Necesită prepararea plămezii cu mațuri cu putere diastazică importantă.</p> <p>Specificații: Pagina 18</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate berile speciale, Ale englezești, Ale brune și Porter	Până la 30% din amestec
Château Cara Clair® 7 – 9 EBC 3.2 – 3.6 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Mațul Château Cara Clair este cel mai palid maț din gama mațurilor Caramel belgiene, realizat conform unui procedeu particular.</p> <p><u>Particularități:</u> Mațul Château Cara Clair este Mațul Caramel belgian care intensifică corpul berii. El favorizează formarea și menținerea spumei. El adaugă berii un gust gingaș și aromă de biscuit.</p> <p>Specificații: Pagina 19</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Pilsner Lager, bere cu o cantitate redusă de alcool, bere blondă, bere Bock	Până la 30% din amestec
Château Cara Blond® 20 EBC 8.1°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Tip Cara de maț belgian. Prăjit la o temperatură moderată pentru a evita amăreala.</p> <p><u>Particularități:</u> Mațul Château Cara Blond® oferă o aromă gingașă, de asemenea și o savoare unică de caramel. Crează o culoare aurie. O particularitate specifică a mațurilor Caramel este sticlozitatea care furnizează componente nefermentabili necesari pentru a mări moliciunea în gură, stabilitatea spumei și cea a berii.</p> <p>Specificații: Pagina 19</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Berile foarte speciale și aromate	Până la 30% din amestec
Château Cara Belga 30 - 35 EBC 11.8 - 13.7°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Maț tipic belgian de tip caramel. Germinare la temperatură ridicată, urmată de prăjirea în tambur.</p> <p><u>Particularități:</u> Acest maț oferă o nuanță aurie berilor și o tentă subtilă de caramel. Întărește aromele tipice berilor artisanale belgiene.</p> <p>Specificații: Pagina 19</p>	Berile de specialitate belgiene: „blond”, „bruin”, Amber, Dubbel sau Triple.	Până la 30% din amestec
Château Cara Ruby® 50 EBC 19.3°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Maț belgian de tip caramel. Temperatură înaltă de germinare. Prăjit până la 140° C pentru a dezvolta o aromă puternică.</p> <p><u>Particularități:</u> Château Cara Ruby® oferă o aromă bogată, de asemenea și o savoare unică de caramel. El crează o culoare chihlimbar deschis spre roșietic. O particularitate tipică a mațurilor Caramel este prezența sticlozității care furnizează componente nefermentabili necesari pentru a mări moliciunea în gură, stabilitatea spumei și cea a berii.</p> <p>Specificații: Pagina 19</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Ale brune, Brună de Flandra, Bock, Ale scoțiene	Până la 25% din amestec



Malțuri de specialitate oferite de Castle Malting®

MALȚ	DESCRIERE	UTILIZARE	%
Château Cara Ambra 60 - 80 EBC 23.1 - 30.5 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț tipic belgian de tip caramel de chihlimbar. Germinare la temperatură ridicată, urmată de prăjirea în tambur.</p> <p><u>Particularități:</u> Acest malț oferă o nuanță roșiatică berilor și note de caramel, cafea și pâine. Intensifică corpul berii. Acest malț susține formarea și retenția spumei.</p> <p>Specificații: Pagina 19</p>	Ale și Lager: roșu, chihlimbar sau maro, dar și Bock Beers și Dunkel Beers	Până la 20% din amestec
Château Cara Aroma 80 - 100 EBC 30.5 - 38.1 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian de caramel aromat. Germinare la temperatură ridicată, urmată de prăjirea în tambur.</p> <p><u>Particularități:</u> Acest malț conferă berilor o nuanță de la chihlimbar închis până la cupru. Aduge aromă intensă de caramel și malț cu note de biscuiți. Intensifică în mod semnificativ corpul berii și susține formarea și retenția spumei.</p> <p>Specificații: Pagina 20</p>	Toate stilurile de bere Ale și Lager	Până la 15% din amestec
Château Cara Gold® 120 EBC 45.6 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Un malț belgian întunecat în stil caramel. Temperatura ridicată de germinare. Dezvoltarea gustului până la 220°C și cu o aromă intensă.</p> <p><u>Particularități:</u> Château Cara Gold® oferă o aromă intensă, precum și o savoare unică de caramel și zahăr brun. El crează o culoare intensă de chihlimbar. O particularitate tipică a malțurilor Caramel este sticlozitatea care furnizează componenți nefermentabili necesari pentru a mări moliciunea în gură, stabilitatea spumei și cea a berii.</p> <p>Specificații: Pagina 20</p>	Beri aromatice și colorate, berile Abbaye	Până la 20% din amestec
Château Cara Crystal 140 - 160 EBC 53.0 - 60.6 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian de caramel închis. Germinare la temperatură ridicată, urmată de prăjirea în tambur.</p> <p><u>Particularități:</u> Acest malț conferă o nuanță de la un chihlimbar închis până la cupru profund. Aduge arome intense de caramel, malț și biscuiți. Intensifică în mod semnificativ corpul berii și susține formarea și retenția spumei.</p> <p>Specificații: Pagina 20</p>	Brown Ale, Dark Lager, bere Amber, Bock Beer și alte stiluri	Până la 15% din amestec
Château Cara Terra 170 - 220 EBC 64.3 - 83.1 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian de caramel cu caracter intens. Germinare la temperatură ridicată, urmată de prăjirea în tambur.</p> <p><u>Particularități:</u> Acest malț oferă berii o nuanță brună de cupru. Aduce arome intense de caramel, cafea și pâine, precum și note de nuci. Contribuie la formarea unui corp mai complet.</p> <p>Specificații: Pagina 20</p>	Bohemian Lagers, Porter, Stout dar și Bock, Dark Lager.	Până la 15% din amestec
Château Cara Café 350 - 450 EBC 131.8 - 169.3 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian de caramel cu note de cafea. Germinare la temperatură ridicată, urmată de prăjirea în tambur.</p> <p><u>Particularități:</u> Acest malț conferă o nuanță brună berilor. Aduce arome intense de caramel închis, nuci prăjite și fructe uscate. Intensifică puternic corpul berii.</p> <p>Specificații: Pagina 20</p>	Berile Amber, Stout, bere Bock, October Beer, Lager, Dark Ale, Irish Red Ale, vin de orz și altele	Până la 15% din amestec
Château Arôme 100 EBC 38.1 °L 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian aromatic . Temperatură ridicată de germinare de până la 115 ° C pentru a dezvolta o aromă excelentă</p> <p><u>Particularități:</u> Oferă berilor și lagerelor de culoare chihlimbar închisă o aromă și o savoare foarte vie de malț. Comparativ cu alte malțuri colorate tradiționale, malțul Château Arôme are o putere diastatică mai mare și produce o amărăciune mai puțin intensă.</p> <p>Specificații: Pagina 20</p>	Beri speciale foarte aromatice	Până la 20% din amestec

DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO!



Malțuri de specialitate oferite de Castle Malting®

MALȚ	DESCRIERE	UTILIZARE	%
<p>Château Crystal®</p> <p>150 EBC 56.8 °L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian aromatic, cu caramelizare specială dezvoltată de Castle Malting®. Proces particular de germinare.</p> <p><u>Particularități:</u> Malț aromatic belgian distinct, cu un profil unic de aromă și savoare. Un proces de producție particular creat de Castle Malting®. Acest malț de culoare caramel-cupru oferă o savoare și o aromă bogată de malț berilor de chihlimbar și a celor de culoare închisă. Comparativ cu alte tipuri de malț colorate tradițional, Château Crystal® are o putere diastatică mai intensă și dă o amărăciune mai lejeră.</p> <p>Specificații: Pagina 21</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Beri aromatice și colorate. Ale belgiene și Bocks germane	Până la 20% din amestec
<p>Château Café Light®</p> <p>250 EBC 94.3 °L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian Café Light®. Uscat până la 200° C.</p> <p><u>Particularități:</u> Oferă berii o aromă uscată, dar dulce, de cafea. Aduce complexitate tuturor berilor Ale de culoare chihlimbar sau întunecate, cu o notă finală de dulceață. Întărește/ Intensifică culoarea berii.</p> <p>Specificații: Pagina 21</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Berile brune si de chihlimbar	Până la 10% din amestec
<p>Château Special Belgium®</p> <p>300 EBC 113.1 °L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian foarte special de tip Caramel, cu o dublă torefiere.</p> <p><u>Particularități:</u> Aduce o culoare maro-negru închis și complexitate. Aroma și savoare unică, conferă berii multă culoare și un gust de struguri. Aduce o savoare puternică de caramel și o notă de nuci și prune. Malțul Château Special Belgium® poate înlocui malțurile Chocolat și Black dacă nu se dorește amărăciunea.</p> <p>Specificații: Pagina 21</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Berile Abbaye, Dubbel, Porter, Brown Ale, Doppelbock	Până la 10% of the mix
<p>Château Café</p> <p>500 EBC 188.1 °L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian Café. Mai întâi ușor uscat apoi prăjit până la 220° C..</p> <p><u>Particularități:</u> Oferă berii un gust gingaș și o savoare de cafea și nuci. Adaugă complexitate tuturor berilor ale întunecate și îmbunătățește culoarea berii.</p> <p>Specificații: Pagina 21</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Stout, Porter, în Ale brune-în mici cantități pentru a obține câteva nuanțe de cafea proapăt prăjită	Până la 10% din amestec
<p>Château Chocolat</p> <p>1000 EBC 338.1 °L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț belgian Château Chocolat. Torefiat la 230° C, apoi rapid răcit de îndată ce culoarea dorită este obținută.</p> <p><u>Particularități:</u> Malțul Château Chocolat este un malț prăjit la temperatură ridicată pentru a obține culoarea maro închis de unde îi provine numele. Este folosit pentru a rafina culoarea și a da o aromă de nuci prăjite berii. Acest malț are multe particularități în comun cu malțul Black, dar este mai puțin amar și mai deschis la culoare, deoarece este prăjit pentru o perioadă puțin mai scurtă și la temperaturi finale mai scăzute.</p> <p>Specificații: Pagina 21</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Beri brune, întunecate, tari, negre, precum Porter, Stout și Brown Ale	Până la 7% din amestec
<p>Château Black</p> <p>1300 EBC 488.1 °L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț Château Black 1500 EBC. Cel mai întunecat malț. Torefiat până la 240°C.</p> <p><u>Particularități:</u> Întărește aroma berii cu caracter, aduce o savoare mai astringentă decât alte malțuri colorate. Dă un gust ușor afumat sau ars.</p> <p>Specificații: Pagina 21</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Beri foarte întunecate, Stout sau Porter	Până la 3-6% din amestec
<p>Château Black of Black</p> <p>800 EBC 300.6 °L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț prăjit unic. Torefiat până la 225°C.</p> <p><u>Particularități:</u> Acest malț special, prăjit, oferă un mare avantaj: Château Black of Black conferă berii o savoare și aromă tipice malțului Black tradițional fără a intensifica culoarea berii. Acest malț oferă berilor dumneavoastră un gust torefiat agreabil și echilibrat. Acum, puteți prepara o bere întunecată de culoarea chihlimbarului cu un caracter torefiat mai pronunțat, ceea ce nu era posibil mai înainte de crearea tehnologiei sale unice de producere a malțului Château Black of Black de către Castle Malting.</p> <p>Specificații: Pagina 21</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	De la berile chihlimbar până la cele mai întunecate, Stout și Porter	Până la 5% din amestec



Mațuri de specialitate oferite de Castle Malting®

MALȚ	DESCRIERE	UTILIZARE	%
<p>Château Wheat Blanc® 3.5 – 5.5 EBC / 1.9 – 2.6°L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Maț de grâu. Uscat până la 80-85°C.</p> <p><u>Particularități:</u> Accentuează aroma specifică de maț de grâu, esențial în producerea berilor de grâu, dar este de asemenea folosit în beri făcute cu maț de orz (3-5%). Conținutul său de proteine oferă berii plenitudine și mărește stabilitatea spumei. Grâul nu are coajă exterioară și, prin urmare, are mai puține tanine decât orzul. Mațul de grâu este mult mai lipicios decât mațul de orz, datorită conținutului ridicat de proteine și poate provoca probleme de spălare, dacă nu li se administrează o „pauză termică proteină” în timpul brasajului.</p> <p>Specificații: Pagina 22</p> <p style="text-align: right;">DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Beri de grâu, albe, lejere, slab alcoolice sau fără alcool	Până la 35% din amestec
<p>Château Wheat Munich Light® 16 EBC Château Wheat Munich® 25 EBC 6.6°L & 9.9°L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Maț de grâu belgian foarte special de tip Munich.</p> <p><u>Particularități:</u> Nu prea întunecat însă mai bogat în savoare decât mațul Château Wheat Blanc. Pentru a obține o bere mai lejeră și mai spumoasă cu o aromă specifică de Ale..</p> <p>Specificații: Pagina 22</p>	Beri întunecate de grâu, Weizenbock, Stout, sau, în procentaj mic, pentru a intensifica corpul și stabilitatea spumei altor tipuri de Ale întunecate	Până la 30% din amestec
<p>Château Wheat Crystal 150 EBC 56.8°L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Maț de grâu belgian. Torefiat până la 150-170°C..</p> <p><u>Particularități:</u> Château Wheat Crystal conferă berii un caracter bogat de grâu prăjit, fulgi de porumb și o lejeră aromă de cafea. În afară de o colorare mai înaltă, noul nostru maț va pune în evidență notele aromatice de pâine coaptă și biscuit în berea dumneavoastră. Berea va avea o culoare aurie spre un chihlimbar deschis și o corpolență ușoară spre mediu.</p> <p>Specificații: Pagina 22</p>	Belgian Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock	Până la 20% din amestec
<p>Château Wheat Chocolat 800-1100 EBC 300.6-413.1°L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Mațul Château Wheat Chocolat. Mațul de grâu este toread până la 230°C, apoi rapid răcit când se atinge culoarea dorită..</p> <p><u>Particularități:</u> Mațul Château Wheat Chocolat este un maț foarte prăjit, dar nu într-atât cât mațul negru. Datorită acestui maț, se poate obține o bere de culoare brună închisă cu note de cafea neagră și ciocolată dulce-amară. Versiunea de maț de grâu Chocolat are un caracter de ciocolată neagră mai pronunțat în comparație cu versiunea de maț de orz. Acest maț adaugă culoare și savoare unei mari varietăți de beri întunecate și el este utilizat pentru a îndulci unele beri brune în stil englezesc, precum Stout, Porter sau Ale brune.</p> <p>Specificații: Pagina 22</p>	Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbier Stout, Porter și Ale de specialitate	Până la 20% din amestec.
<p>Château Wheat Black 1100-1400 EBC 413.1-525.6°L</p> 	<p><u>Caracteristici:</u> Mațul Château Wheat Black va aduce berii dumneavoastră aceleași caracteristici de culoare închisă ca mațul nostru tradițional Château Black.</p> <p><u>Particularități:</u> Acesta este un nou tip de maț prăjit, care va adăuga arome complexe berilor dvs., cu o notă dominantă de cafea și un caracter prăjit mai pronunțat. Datorită tehnologiei noastre unice de prăjire, acest maț nu va adăuga astringență berii. Vă rugăm să rețineți că nu veți obține un gust tipic de maț de grâu neprăjit.</p> <p>Specificații: Pagina 22</p>	Dunkelweizen, Schwarzbiers, Altbier, Black IPA și Ale de specialitate	Până la 20% din amestec



Mațuri de specialitate oferite de Castle Malting®

MALȚ	DESCRIERE	UTILIZARE	%
Château Roasted Barley 1200 EBC / 450.6°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Raw roasted barley. Torrefied Până la 230 °C. The length of roasting time determines the darkness of the grain.</p> <p><u>Particularități:</u> Château Roasted Barley is a highly roasted barley that imparts a burnt, grainy, coffee-like flavour to your beer. It has many characteristics of Château Black malt, though it is far more complex. It actually has some starch that can be converted during the mash, thus impacting the specific gravity. Château Roasted Barley will also lend to the sweetness to the beer. If compared to Château Chocolat and Château Black malts, roasted barley produces the lightest Culoare head. Imparts a deep red mahogany Culoare to beer and very strong roasted flavour. Gives dryness to Porters and Stouts.</p> <p>Specificații: Pagina 22</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Stouts, Porters, Nut Brown Ales and other dark beer styles	2-4% in Brown ales, or 3-10% in Porters and Stouts
Château Diastatic 2.5 – 4.0 EBC 1.5 – 2.1°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Malț enzimatic. Produs din cele mai bune tipuri de orz europene.</p> <p><u>Particularități:</u> Particularități: Crește randamentul, conferă puterea enzimatică necesară producerii de bere cu mațuri cu putere diastatică mică sau cu boabe nefermentate.</p> <p>Specificații: Pagina 25</p>	Toate tipurile de bere	Până la 30% din amestec
Château Distilling® 2.5 - 3.7 EBC 1.5 - 1.9°L 	<p><u>Caracteristici:</u> Pentru producerea mațului Château Distilling, orzul este hidratat pentru a atinge umiditatea de 44 - 46%, ușor mai mare decât cea necesară pentru mațurile de stil Pilsen. Temperatura de germinare variază între 12°C - 16°C pentru o perioadă de cinci zile. Ciclurile de uscare încep de la 50° - 60°C și cresc până la 70° - 75°C.</p> <p><u>Particularități:</u> Château Distilling este produs special pentru industria distileriei. Folosit pentru producția de whisky de calitate superioară, Château Distilling favorizează fermentabilitatea ridicată, un nivel adecvat de potențial enzimatic și de azot solubil (proteine). Mațul nostru Château Distilling este ușor uscat pentru a păstra enzimele și a optimiza fermentabilitatea.</p> <p>Specification: page 23</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate tipurile de whisky	Pînă la 100% din amestec
Château Peated Phenols: 5 ppm 	<p><u>Caracteristici:</u> Afumat cu turbă scoțiană în timpul uscării.</p> <p><u>Particularități:</u> Oferă gust și aromă de afumat, tipice pentru berile clasice în stil german. Berea afumată fabricată cu maț Château Peated are un gust de foc de pădure - dar într-un sens bun al cuvântului! O astfel de bere are o spumă abundentă și o aromă asemănătoare berilor spumante Ale.</p> <p>Specificații: Pagina 23</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Berile de tip scoțian, beri afumate, speciale și Porter	Până la 10% din amestec
Château Whisky Light® Phenols 15-25 ppm & Château Whisky® Phenols 30-40 ppm 	<p><u>Caracteristici:</u> Mațul Château Whisky este afumat în timpul uscării cu cea mai bună turbă scoțiană. Mațurile de whisky au o perioadă de stocare mai lungă.</p> <p><u>Particularități:</u> Conferă un caracter delicat de turbă și fum. Este un ingredient ideal pentru crearea unui whisky unic. În proporții mai mari, acest malt conferă whisky-ului dumneavoastră o savoare bogată de afumat și de turbă.</p> <p>Specificații: Pagina 23</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate tipurile de whisky pentru o savoare distinctă, adevăratele whisky Scotch	Pînă la 100% din amestec

STOCARE ȘI TIMP DE DEPOZITARE:

Mațul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Mațurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.



Gama Exclusivă de Malțuri Château

MALȚ	DESCRIERE	UTILIZARE	%
Château Buckwheat 4 – 15 EBC 2.1 – 6.2°L 	<p>Caracteristici: Malțificat din hrișcă, o pseudo-cereală, Château Buckwheat este folosit în prepararea berii fără gluten. Poate conține urme de alte boabe de malț care conțin gluten.</p> <p>Particularități: Aduce berii o aromă de alune și malț. Poate fi, de asemenea, utilizat în beri speciale pentru a da o notă mai bogată și profundă.</p> <p>NB! Malțul Château Buckwheat nu are putere diastatică!</p> <p>Specificații: Pagina 24</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate tipurile de bere fără gluten	Până la 40% din amestec
Château Oat 2.3 EBC 1.4°L 	<p>Caracteristici: Malțul Château Oat este produs din boabe de ovăz despuiat. Acest tip de malț are o putere diastatică foarte scăzută și nivel moderat de extract.</p> <p>Particularități: Malțul Château Oat conferă berii o moliciune distinctivă. Perfect pentru a îmbunătăți corpul berii, menținerea spumei și aromei berilor întunecate. Utilizat drept adaos aromei, intensifică gustul de biscuiți din bere și îi oferă o textură unică și cremoasă. Potrivit pentru orice stil de bere brună engleză.</p> <p>Specificații: Pagina 24</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Orice tip de bere brună, Porters, Staouts, Robust British Ales, berile de iarnă	Până la 15% din amestec
Château Spelt 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2 °L 	<p>Caracteristici: Château Spelt este un tip de malț pal, bine modificat. Produs din soiurile de grâu dur (Heirloom), are un nivel mai ridicat în proteine în comparație cu alte tipuri de malț de grâu.</p> <p>Particularități: Dă un gust dulce de alune, oferă o aromă picantă și un caracter pământesc berii dumneavoastră. Perfect pentru berile belgiene „Saison” și berile de grâu.</p> <p>Specificații: Pagina 24</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Berile belgiene „Saison” și berile de grâu, berile speciale	Până la 15% din amestec
Château Smoked Phenols 1.6 – 4 ppm 	<p>Caracteristici: Tip special de malț cu activitate enzimatică semnificativă, utilizat în producerea unei mari varietăți de tipuri de bere. Nivelurile de fenol ale acestui tip de malț variază între 1,6-4 ppm.</p> <p>Particularități: Afumat la lemn de fag. Dezvoltă o aromă intensă de fum și aduce o notă de dulcie berii dumneavoastră.</p> <p>Specificații: Pagina 24</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Beri afumate, beri speciale, Rauchbier, Alaskan smoked ales, beri scoțiene, whisky	Până la 15% din amestec
Château Acid 6 – 13 EBC 2.8 – 5.4°L 	<p>Caracteristici: Este un tip de malț acidificat cu lactobacili, care scade pH-ul plămezii și poate fi utilizat la prepararea berii cu folosirea apei cu un conținut ridicat de bicarbonat.</p> <p>Particularități: Malțul Château Acid îmbunătățește performanța enzimelor hidrolitice și intensifică fermentarea prin ajustarea pH-ului din plămadă. De asemenea, intensifică fermentarea prin ajustarea nivelului de pH din plămadă. Malțul Château Acid îmbunătățește gustul berilor și calitatea spumei.</p> <p>Specificații: Pagina 25</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Orice tip de beri Ale sau Lager, beri de grâu, beri lejere (pentru a optimiza nivelul de pH)	Până la 5% din amestec
Château Rye 4 – 10 EBC 2.1 – 4.3°L 	<p>Caracteristici: Tip de malț complet modificat și decorticat cu un conținut mare în β-glucan. Perfect pentru plămada la o singură temperatură.</p> <p>Particularități: Oferă berilor o culoare aurie. Acest malț aduce aroma unică de seară și adaugă complexitate interesantă în multe stiluri populare de bere..</p> <p>Specificații: Pagina 24</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Ale si Lager de seară, beri speciale, beri „Saison”	Până la 30% din amestec
Château Chit Wheat Malt Flakes 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	<p>Caracteristici: Boabe aplatizate de grâu malțificat - tip de malț ușor uscat, produs din grâu, care a germinat pentru o perioadă scurtă de timp.</p> <p>Particularități: Fulgii de grâu malțificat păstrează cele mai multe caracteristici ale grâului brut și sunt utilizați pentru a îmbunătăți stabilitatea spumei și pentru a echilibra malțul cu nivel ridicat de solubilitate. Fulgii pot fi adăugați direct în plămadă.</p> <p>Specificații: Pagina 25</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate tipurile de bere	Până la 25% din amestec
Château Chit Barley Malt Flakes 3 – 7 EBC 1.7 – 3.2°L 	<p>Caracteristici: Tip de malț ușor uscat, produs din orz înmuiat, care a germinat pentru o perioadă scurtă de timp.</p> <p>Particularități: Fulgii de orz malțificat păstrează majoritatea caracteristicilor orzului brut și sunt utilizați pentru a îmbunătăți stabilitatea spumei și pentru a echilibra malțul cu solubilitate ridicată. Oferă berii o aromă bogată de boabe uscate și sunt utilizați adesea la Stout. Acest malț îmbunătățește calitatea și stabilitatea spumei.</p> <p>Specificații: Pagina 25</p> <p>DISPONIBIL ȘI ÎN VARIANTA BIO! </p>	Toate tipurile de bere	Până la 25% din amestec





Angajat pentru un mediu sănătos!

Castle Malting® este încântat să vă ofere o varietate largă o gamă largă de malțuri organice certificate



GAMA EXCLUSIVĂ DE MALȚURI CHÂTEAU



Produse organice certificate




Orice alte malțuri organice standard sau personalizate sunt disponibile la cererea dumneavoastră!



Malțificăm cu pasiune pentru succesul berii dvs!

Specificațiile Malțurilor *



CHÂTEAU PILSEN® 2RS MALȚ ** Disponibil și în varianta bio 			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	82.0	
Diferența între extractul măcinșului fin și grosier	%	1.5	2.5
Culoarea mustului	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Post-colorarea	EBC (°L)	4.0	6.0 (2.8)
Proteine totale	%		11.5
Proteine solubile	%	3.5	4.4
Indexul Kolbach	%	35.0	45.0
Viscozitatea	cp		1.6
Beta glucani	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Puterea diastatică	WK	250	
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.5
PDMS			5.0
Filtrarea		normal	
Zaharificarea	min		15
Claritatea mustului		clar	
Calibrare: - mai mare de 2.5 mm	%	90.0	
- boabe respinse	%		2.0

* Specificațiile actualizate ale produselor noastre convenționale și organice sunt disponibile pe site-ul nostru web: www.castlemalting.com

** Maltul de primăvară cu două rânduri Château Pilsen este produs din cele mai bune soiuri de orz de primăvară cu două rânduri. Acest malț este recomandat de experții în fabricarea berii ca fiind cea mai bună alegere de malț de bază pentru cele mai bune rezultate într-o bere artizanală. Conținutul său mai scăzut de enzime, proteine mai mici, un conținut mai mare de amidon și coji mai subțiri îl fac mai potrivit pentru extract mai mare.





Visele tale de bere se împlinesc!



Specificațiile Malțurilor



CHÂTEAU MUNICH MALȚ		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	80.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Proteine totale	%		11.5



CHÂTEAU MELANO LIGHT MALȚ		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	36.0 (14.1)	44.0 (17.1)
pH			6.0



CHÂTEAU MELANO MALȚ		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	75.0 (28.7)	85.0 (32.4)
pH			6.0



CHÂTEAU ABBEY® MALȚ		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	41.0 (15.9)	49.0 (18.9)
pH			6.0



CHÂTEAU BISCUIT® MALȚ		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4,5
Extract (substanță uscată)	%	77,0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)





Misterul din spatele berii tale!



Specificațiile Malțurilor

CHÂTEAU CARA CLAIR® MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		8.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)		9.0 (3.94)
Proteine totale	%		11.5
pH		6.0	



CHÂTEAU CARA BLOND® MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		8.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	17.0 (6.9)	24.0 (9.6)
pH		6.0	



CHÂTEAU CARA BELGA MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		8.0
Extract (substanță uscată)	%	76.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	30 (11.8)	35 (13.7)



CHÂTEAU CARA RUBY® MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		8.0
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)
pH		6.0	



CHÂTEAU CARA AMBRA MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.5
Extract (substanță uscată)	%	75.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)





Misterul din spatele berii tale!



Specificațiile Malțurilor



CHÂTEAU CARA AROMA MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.5
Extract (substanță uscată)	%	75.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	80 (30.5)	100 (38.1)



CHÂTEAU CARA GOLD® MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitate a de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		8.0
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	110,0 (41,8)	130,0 (49,3)
pH			6.0



CHÂTEAU CARA CRYSTAL MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.0
Extract (substanță uscată)	%	74.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	140 (53.0)	160 (60.6)



CHÂTEAU CARA TERRA MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.0
Extract (substanță uscată)	%	74.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)



CHÂTEAU CARA CAFÉ MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		5.0
Extract (substanță uscată)	%	70.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)



CHÂTEAU ARÔME MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	95.0 (36.2)	105.0 (39.9)
pH			6.0





Malțurile din spatele celor mai bune beri din lume



Specificațiile Malțurilor

CHÂTEAU CRYSTAL® MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0



CHÂTEAU CAFÉ LIGHT® MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	220.0 (83.1)	280.0 (105.6)



CHÂTEAU CAFÉ MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	75.5	
Culoarea mustului	EBC (°L)	420.0 (158.1)	520.0 (195.6)



CHÂTEAU SPECIAL Belgium MALȚ®			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.0
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	260.0 (98.1)	320.0 (120.6)



CHÂTEAU CHOCOLAT MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	75.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	900.0 (338.1)	1100.0 (413.1)



CHÂTEAU BLACK MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	73.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	1150.0 (431.8)	1400 (525.6)



CHÂTEAU BLACK OF BLACK MALȚ			
Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	72.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	650 (244.3)	950 (356.8)







Pentru producătorii de bere care caută
noi posibilități

Specificațiile Malțurilor



CHÂTEAU ROASTED BARLEY			
Disponibil și în varianta bio 			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	65.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	1000 (375.6)	1400 (525.6)



CHÂTEAU WHEAT BLANC® MALȚ			
Disponibil și în varianta bio 			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		5.5
Extract (substanță uscată)	%	84.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Proteine totale	%		14.0
Proteine solubile	%	4.5	5.5
Viscozitatea	cp		1.9
pH		5.8	6.1



CHÂTEAU WHEAT MUNICH LIGHT® MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		5.0
Extract (substanță uscată)	%	83.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	14.0 (5.8)	18.0 (7.3)
Proteine totale	%		14.0
Viscozitatea	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT MUNICH® 25 MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		5.0
Extract (substanță uscată)	%	83.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Proteine totale	%		14.0
Viscozitatea	cp		1.85



CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.5
Extract (substanță uscată)	%	78	
Culoarea mustului	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0



CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)



CHÂTEAU WHEAT BLACK MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)





Alege cel mai bun malț pentru
whisky-ul tău!



Specificațiile Malțurilor

CHÂTEAU PEATED MALȚ		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	81.0	
Diferența între extractul măcinșului fin și grosier	%	1.0	2.5
Culoarea mustului	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Proteine totale	%		11.7
Proteine solubile	%	3.5	4.4
Indexul Kolbach	%	35.0	45.0
Viscozitatea	cp		1.6
Beta glucani	mg/l		250
pH		5.6	6.0
Puterea diastatică	WK	250	
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.5
PDMS			5
Filtrarea		normal	
Saccharification	min		15
Claritatea mustului		clar	
Calibration – mai mare de 2.5 mm	%	90.0	
Calibration – boabe respinse	%		2
Phenols	ppm	5	10



CHÂTEAU DISTILLING® MALȚ		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)		80.0	
Extract (difference fine-coarse)	%		2.0
Culoarea mustului	EBC (Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Post-colorarea	EBC (Lov.)		6.0 (2.8)
Proteine totale	EBC (Lov.)		11.5
Proteine solubile	%	3.5	4.4
Indexul Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2
Randament de alcool minim prevazut (PSY)	l/t	406.0	



MALȚ CHÂTEAU WHISKY®, CHÂTEAU WHISKY LIGHT®		Disponibil și în varianta bio	
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		4.5
Extract solubil (0.2 mm)	%	81.0	
Fine-coarse extract difference	%		2.0
Culoarea mustului	EBC (°L)		4.0 (2.1)
Proteine totale	%		11.5
Proteine solubile	%	3.5	4.4
Indexul Kolbach	%	35	45
Friabilitate	%	80.0	
Zaharificarea	Min	15	
Randament de alcool minim prevazut (PSY)	l/t	400	
Fenoli CHÂTEAU WHISKY LIGHT®	ppm	14	24
Fenoli CHÂTEAU WHISKY	ppm	30	40





Mațuri de specialitate care îți fac berea unică

Specificațiile Mațurilor



CHÂTEAU BUCKWHEAT MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		5.0
Extract (substanță uscată)	%	66.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Proteine totale	%		11.0



CHÂTEAU OAT MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		7.0
Extract (substanță uscată)	%	80	
Culoarea mustului	EBC (°L)	5.0 (2.4)	
Proteine totale	%		14.0
Zaharificarea	min		60



CHÂTEAU SPELT MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.0
Extract (substanță uscată)	%	79	
Culoarea mustului	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totale	%		17.0



CHÂTEAU SMOKED MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.0
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.0)
Proteine totale	%		11,5
Viscozitatea	cp		1,6
Puterea diastatică	WK	250	
Friabilitate	%	80	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2
Zaharificarea	min		15
Fenoli	ppm	1.6	4.0



CHÂTEAU RYE MALȚ Disponibil și în varianta bio			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		6.0
Extract (substanță uscată)	%	83	
Culoarea mustului	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Proteine totale	%		11.0
Friabilitate	%		80
Sticlozitate (boabe întregi)	%		3
Zaharificarea	min		15






Mațuri de specialitate care îți fac berea unică


Specificațiile Mațurilor

CHÂTEAU DIASTATIC MALȚ			
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		7.0
Extract (substanță uscată)	%	80.0	
Extract difference fine-coarse	%	1.5	2.5
Culoarea mustului	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Proteine totale	%		11.5
Proteine solubile	%	3.5	4.5
Hartong 45°	%	35	45
Viscozitatea	cp		1.6
Puterea diastatică	WK	380	
Friabilitate	%	78.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		3
Zaharificarea	min		15




CHÂTEAU ACID MALȚ			Disponibil și în varianta bio 
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		10.0
Extract (substanță uscată)	%	74	
Culoarea mustului	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)
Proteine totale	%		11.5
Aciditate		40	
pH			4.5



CHÂTEAU CHIT WHEAT MALȚ FLAKES			Disponibil și în varianta bio 
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		10
Extract (substanță uscată)	%	77	
Culoarea mustului	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)
Proteine totale	%		12.0



CHÂTEAU CHIT BARLEY MALȚ FLAKES			Disponibil și în varianta bio 
Parametru	Unitatea de măsură	MIN	MAX
Umiditate	%		11.0
Extract (substanță uscată)	%	77	
Culoarea mustului	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totale	%		11.5





În continuă creștere!

Noua noastră fabrică eco-responsabilă din Hombourg

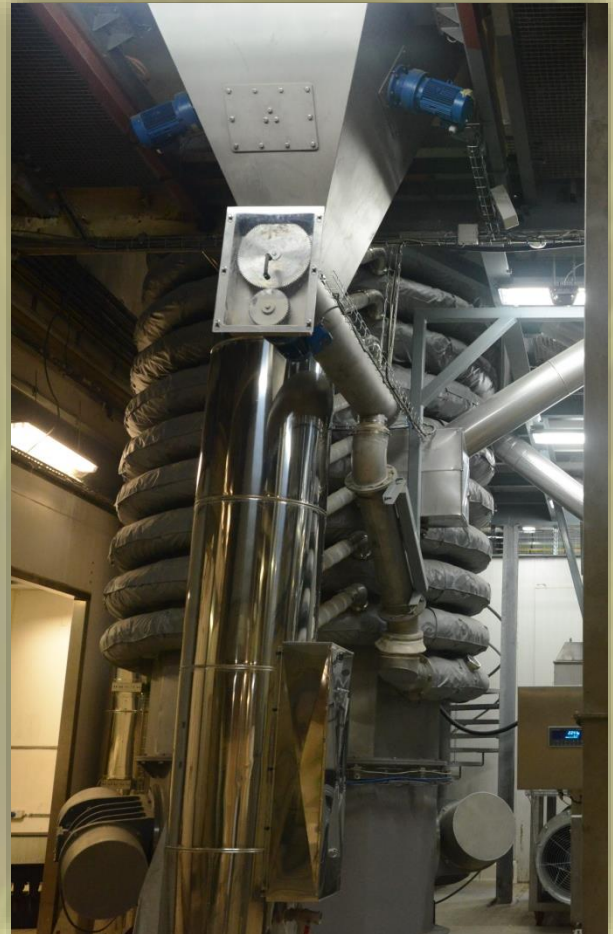
Ne bucurăm să vă prezentăm noua noastră fabrică eco-friendly în Hombourg (Belgia), cu o suprafață totală de 11000m².

Noul nostru sit industrial oferă următoarele avantaje:

- 11000m² de arie de lucru;
- 10000m² de panouri solare;
- 1 MW de energie electrică generată de panourile solare;
- o parcare mare, capabilă să găzduiască 12 camioane pentru un flux optimal de expediții;
- 8 rampe de încărcare;
- plasarea în apropierea principalelor autostrăzi europene;
- cea mai mare instalație electrică de prăjire a malțului din lume, ceea ce face posibilă producerea unor malțuri și mai bune fără niciun contact cu focul, deci malțuri speciale de înaltă calitate, folosind energia „verde”.

Datorită noii instalații, noi asigurăm:

- un grad înalt de caramelizare, cu mai mult gust și aromă;
- o prăjire și o caramelizare și mai omogenă
- absența nitrozaminelor în malțuri, datorită absenței focului direct;
- un proces continuu.





Soluții optime de ambalare și logistică

Castle Malting® vă garantează cele mai bune soluții logistice pentru livrări în toată lumea.

Malțul poate fi expediat în conformitate cu condițiile ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP sau alte condiții Incoterms la cererea Dvs

Soluții de ambalare a malțului pentru livrări intracontinentale	Cantitate aproximativă per camion
Vrac în camioane / camioane-cisternă pulverulentă	Până la 27 000 kg
In sac de 25 kg on exchangeable pallets 80x120 cm (of 825-1000 kg each) in trucks	Până la 24 000 kg
In sac de 25 kg on pallets 110x110 cm (of Până la 1 500 kg each) in trucks	Până la 24 000 kg
In sac de 25 kg on export pallets 110x110 cm (of Până la 1 500 kg each) in trucks	Până la 20 000 kg
In Big Bags of 400 – 1500 kg on pallets 110x110 cm in trucks	Până la 25 000 kg
In Big Bags of 400 – 1500 kg on export pallets 110x110 cm in trucks	Până la 25 000 kg

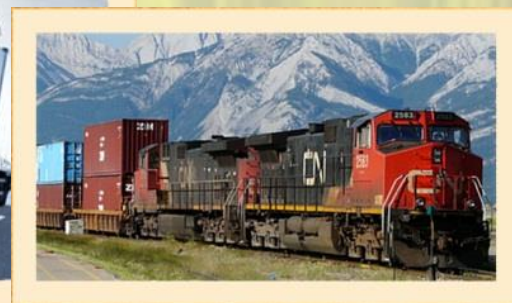
Pentru malțul măcinat, cantitatea maximă de malț per paleți max. 750 - 800 kg.

Tipuri de ambalare a malțului pentru livrări maritime și intercontinentale	Cantitate per container de 20 de picioare	Cantitate per container de 40 de picioare
Bulk in liner bags in container	Până la 17 000 kg	Până la 26 500 kg
In sac de 25 kg loose in container	Până la 17 000 kg	Până la 26 500 kg
In 50 kg bags loose in container	Până la 17 000 kg	Până la 26 500 kg
In sac de 25 kg on export pallets 110x110 cm (of Până la 1 500 kg each) in container	Până la 13 000 kg	Până la 26 000 kg
In Big Bags of 400 – 1500 kg on export pallets 110x110 cm in container	Până la 13 000 kg	Până la 26 000 kg

Cantitatea totală per camion sau container poate varia în funcție de tipul (tipurile) de malț comandat(e) și tipul de container.

Livrarea paleților micști (mai multe tipuri de malț pe paleți) și alte tipuri de ambalare sunt posibile la cererea Dvs.

Drojdiile, hameiul, condimentele sau zahărul candi vă pot fi livrate cu comanda dvs. de malț, ceea ce înseamnă fără costuri suplimentare de transport!





Ne extindem pentru a vă ajuta să reușiți!

The best malt ever as quickly as possible!

Soluțiile optime de logistică și ambalare sunt garantate de **Castle Malting®** cu fiecare livrare, iar centrul nostru de distribuție de 5000 m² ne permite să oferim cele mai bune servicii tuturor clienților noștri.



O nouă linie de împachetare asigură ambalarea și paletizarea la un ritm de 600 de saci pe oră. Suprafața mare de stocare disponibilă pe rafturi cu o înălțime de 10 metri permite pregătirea sistematică a paleților compleți și depozitarea a 1.500 de paleți cu cele mai solicitate malțuri.

La primirea unei comenzi, trebuie create doar paleți variați – încărcăți cu diferite soiuri de malț. Aceasta reduce pe cât posibil timpul necesar pentru asamblarea unei încărcături.

Zona de expediție poate pregăti până la 40 de comenzi, care sunt gata de încărcare în 24 de ore! Castle Malting® poate acum livra toate malțurile pe care le produce pe paleți de până la 1.300 kg, întotdeauna cu trasabilitate deplină.

Facilitatea oferă un acces ușor camioanelor, iar zona sa de parcare poate găzdui în jur de 20 vehicule, ceea ce permite o fluiditate maximă a operațiunilor. Acest nou sit este situat la 1 km de autostradă și în apropierea marilor axe rutiere europene.

Prin numeroase investiții, Castle Malting® rămâne fidelă scopului său stabilit de la începutul existenței sale, cel de a lucra fără încetare pentru a răspunde cerințelor clienților săi și pentru a-și justifica întotdeauna deviza:

„Un malț pentru fiecare berar, cât mai rapid posibil!”





Gama completă de ingrediente pentru bere!

Castle Malting® oferă peste 200 de soiuri de hamei, sub formă de conuri și peleți, din toată lumea.

Prețuri speciale și nici un cost de transport suplimentar pentru comenzile dumneavoastră de hamei cu malț!



Hameiuri în conuri

Hameiuri în peleți T 90

HAMEIURILE PROPUSE DE CASTLE MALTING®

REGATUL Unitatea de măsură	SUA	GERMANIA		
Admiral	Ahtanum	Ariana	Bouclier	Crystal (USA) NEW
Archer	Amarillo	Brewers Gold	Brewers Gold	El Dorado (USA) NEW
Beata	Apollo	Callista	Fuggie	First Gold (UK)
Boadicea	Azacca	Hallertauer Blanc	Mistral	Fuggles (UK, BE)
Bramling Cross	Belma	Herkules	Strisselspalt	Goldings (BE)
Challenger	Bravo	Hersbrucker (Hallertau)	Triskel	Hall. Mittelfruh (DE)
East Kent Goldings	Bullion	Huell Melon	REPUBLICA CEHĂ	Hall. Tradition (DE)
Endeavour	Calypso	Magnum	Agnus	Hersbrucker (DE) NEW
First Gold	Cascade NEW	Mandarina Bavaria	Amethyst	Horizon (USA)
Flyer	Cashmere	Mittlefruh (Hallertau)	Atlas	Jarrylo Organic (USA) NEW
Fuggles NEW	Centennial	Northern Brewer	Harmonie	Liberty (USA)
Godiva	Chinook	Opal	Kazbek	Magnum (PL, FR)
Goldings	Citra	Perle	Premiant	Marynka (PL)
Jester	Cluster	Polaris	Saaz	Motueka (NZ)
Minstrel	Columbus (Tomahawk)	Saaz	Sladek	Nelson Sauvin (NZ)
Northdown	Comet	Saphir	Vital	Nugget (USA)
Phoenix	Crystal	Spalt Select	POLONIA	Opal (DE)
Pilgrim	Delta	Taurus	Junga	Pacific Gem (NZ)
Pilot	Ekuanot (Equinox)	Tettnang	Lubelski	Palisade (USA)
Pioneer	El Dorado	Tradition	Marynka	Perle (DE)
Progress	Galena	NOUA ZEALANDĂ	Sybilla NEW	Phoenix (UK)
Sovereign	Glacier NEW	Cascade	Pulawski	Pilgrim (BE)
Sussex	Lemondrop	Dr. Rudi (Super Alpha)	AUSTRALIA	Premiant (CZ)
Target	Liberty	Green Bullet	Ella (fosta Stella)	Pulawski (PL)
WGV	Millenium	Motueka	Galaxy	Rakau (NZ)
	Mosaic	Nelson Sauvin	Pride of Ringwood	Saaz (CZ)
SLOVENIA	Mount Hood	Pacific Gem	Summer	Saphir (DE)
Atlas	Newport	Pacific Jade	Topaz NEW	Simcoe (USA)
Aurora (Super Styrian)	Nugget	Pacifica	Vic Secret	Sladek (CZ)
Bobek	Palisade	Rakau	BELGIA	Smaragd (DE)
Celeia	Pekko	Riwaka	Magnum	Sovereign (UK)
Extra Styrian Dana	Santiam	Southern Cross	ORGANIC HAMEI	Spalter Select (DE)
Magnum	Simcoe	Sticklebract	Aramis (FR)	Sterling (USA)
Savinjski Golding	Sonnet	Super Alfa	Athnum (USA)	Strisselspalt (FR)
Styrian Dragon	Sorachi Ace	Wai-iti	Brewers Gold (DE)	Taiheke (NZ)
Styrian Eureka	Sterling	Waimea	Bravo (USA)	Target (UK)
Styrian Cardinal	Summit	Wakatu (Hallertau Aroma)	Cascade (NZ, BE, UK, US)	Tradition (DE)
Styrian Fox	Vanguard	FRANȚA	Challenger (BE)	Triskel (FR) NEW
Styrian Kolibri	Warrior	Aramis	Chinook (USA)	Triple Perle (USA)
Styrian Wolf	Willamette	Barbe Rouge	Citra (USA)	Wakatu (NZ)
				WGV (UK)

Specificațiile actualizate pentru hameiurile convenționale și BIO sunt disponibile pe site-ul nostru:

www.castlemalting.com





Pentru un brasaj mai creativ!

"Belgienii sunt cei mai mari utilizatori de condimente și mirodenii în bere. Chiar și o bere belgiană relativ convențională poate să conțină uneori mirodenii

Michael Jackson, Vânătorul de Beri

Cu **Castle Malting®**, descoperiți o gamă largă de mirodenii, pentru a adăuga o notă suplimentară de căldură berilor dumneavoastră, care va putea schimba cu adevărat aroma lor. Condimentele vă aduc la dispoziție o gamă nesfârșită de arome și gusturi de neuitat. Datorită condimentelor noastre, puteți găsi modalitatea de a crea o bere specială, cu un gust cu adevărat unic..



- | | |
|--|--|
| coriandru (semințe / pudră)  | anason badian (întreg / pudră) |
| coajă de portocală amară (¼ / bucăți / pudră / întreg)  | cardamon (green fruit)  |
| coajă de portocală dulce (bucăți/ panglici / pudră)  | scorțișoară (pudră)  |
| Rădăcină decojită de lemn dulce (bucăți / pudră)  | cuișoare |
| suc de rădăcină de licorice (pastile / bețișoare / extras) | fructe chimen |
| frunze întregi de verbena (bucăți / întreg)  | boabe de ienupăr  |
| coajă de lămâie  | flori de iarbă-neagră |
| rizom de ghimbir (bucăți / pudră)  | hibiscus tăiat |
| ardei negru (întreg)  | flori de iasomie |
| vanilie bourbon | lichen carageen |
| | rădăcină iarbă-mare |
| | ienibahar - semințe de paradisi |
| | rădăcină de floare angelique |
| | vinariță |
| | star anise (întreg / bucăți / pudră) |

Specificațiile actualizate pentru mirodenii sunt disponibile pe site-ul nostru web: www.castlemalting.com











Aroma dulce a succesului dumneavoastră!

Pentru a crește moliciunea berilor,
pentru a adăuga intensitate și arome noi,
Castle Malting® vă oferă și o altă specialitate a berilor belgiene - **Zahăr Candi Belgian** și alte produse speciale de calitate pe bază de zahăr natural pentru beri.

Zahărul belgian Candi generează, de asemenea, gusturi specifice în fabricarea berilor Dubbel sau Tripel. Acesta este utilizat pentru a crește nivelul de alcool, fără a adăuga berii un volum suplimentar corpului berii. Zahărul belgian Candi ajută la păstrarea gradului ridicat de alcool în beri, fără a le intensifica gustul de malț sau dulce.



ZAHĂR	AMBALAJ
Zahăr candi alb în bucăți	sac de 25 kg
Zahăr candi brun în bucăți	sac de 25 kg
Zahăr brun Cassonade deschis	sac de 25 kg
Zahăr brun Cassonade închis	sac de 25 kg
Zahăr brun Cassonade extra închis	sac de 25 kg
Sirop de zahăr Candimic 73% deschis	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
Sirop de zahăr Candimic 73% închis	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
Sirop de zahăr Candimic 78% închis	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
Sirop de zahăr ars BS 5000	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
Caramel P32 (E150c)	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
Belgogluc HM 70/75%	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
Maltodextrine 170	sac de 25 kg
Sirop de fructoză Fructomix F85/75%	bidon de 14 kg/ container de 1000kg
Fructoză cristalină	sac de 25 kg
Trisuc lichid 73%	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
Zahăr invertit Invertsuc 70%	bidon de 25 kg/ container de 1000kg
 Zahăr din trestie Bio	sac de 25 kg
 Zahăr alb de sfeclă Bio 	sac de 25 kg
Lactoză	sac de 25 kg
Melasă 	bidon de 25 kg
Zahăr din trestie rafinat 	sac de 25 kg
Dextroză Monohidrată S 	sac de 25 kg

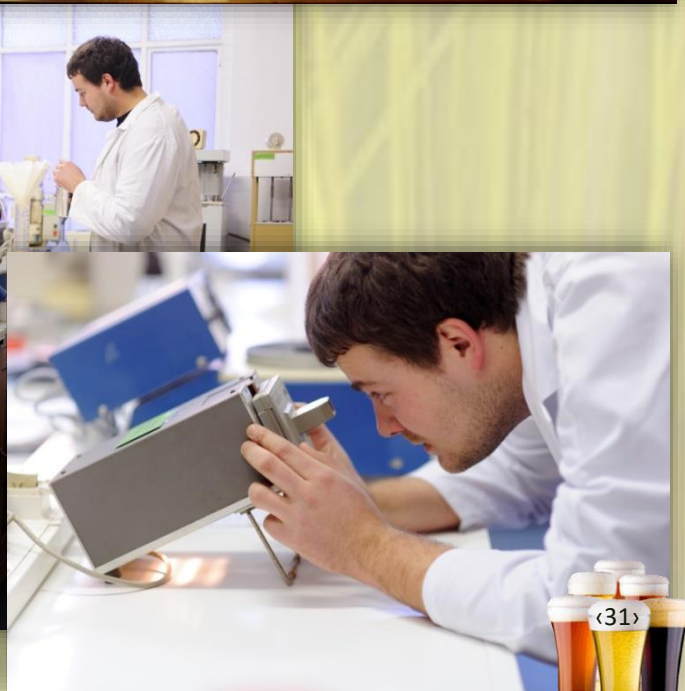




Servicii multiple oferite berarilor!

Castle Malting® vă pune la dispoziție:

- **O microberărie modernă** - pentru a elabora și testa rețetele dumneavoastră de bere, cu sprijinul tehnic al experților noștri
- **Proriul laboratorul** - echipat pentru a efectua analizele berilor dumneavoastră
- **Castle Brewing Academy** - pentru a afla mai multe despre secretele fabuloaselor beri belgiene





Cea mai simplă metodă de a comanda malțurile dumneavoastră preferate

Castle Malting® se bucură să vă prezinte



cea mai completă aplicație pentru Apple iOS și Android în industria berii și a malțului.

Cu BrewMalt® puteți obține toate informațiile despre bere și malț de care aveți nevoie, precum și să comandați tot de ce aveți nevoie pentru berărie sau distilerie.

Puteți selecta și comanda ingrediente pentru prepararea berii și alte produse din secțiunea BrewShop.

De asemenea, puteți accesa toate documentele referitoare la comenzile dvs.: buletine de analiză a malțurilor, facturi, certificate, precum și listele complete de livrări în secțiunea Servicii.

Cu secțiunea BrewWorld, veți fi și mai aproape de industria producerii berii și a malțului, cu acces la ultimele știri, prețuri de piață și informații despre evenimente. În plus, cu BrewWorld, veți fi mai bine informați profitând de accesul la rețetele de bere, sfaturi despre fabricarea berii, calculatoare, glosar, istoria berii etc.

Vă garantăm cel mai bun suport pentru clienți din industrie. Profitați!



Când calitatea contează!

Analize realizate în laboratorul nostru

Analize	Metoda	Analize	Metoda
M A LȚ			
Umiditatea malțului	EBC 4.2	Potențial de extracție la măcinare fină: Malț umed; Malț uscat	EBC 4.5.1
Potențial de extracție la măcinare mășcată: Malț umed, malț uscat	EBC 4.5.2	Diferența fină și mășcată	EBC 4.5.2
Colorație (vizuală)	EBC 4.7.2	Culoare KZ	Bios 1972 – n°3 p.129
Umiditatea malțurilor colorate	EBC 5.4	Potențial de extracție -malțuri colorate	EBC 5.5
Colorația malțurilor colorate	EBC 5.6	Calibrare:2,8mm; 2,5mm; 2,2mm Cernut; praf	
Conținut proteic	EBC 4.3.1 (KJELDAHL)	Conținut de proteine solubile	EBC 4.9.1
Indexul Kolbach	EBC 4.9.1	pH-ul mustului	EBC 8.17
Viscozitatea mustului	EBC 4.8	Beta-glucani	EBC 8.13.2
Friabilitatea malțului	EBC 4.15	Boabe întregi	EBC 4.15
Amino-azot liber în malț (FAN)	EBC 4.10 (flux continuu)	Puterea diastatică: Malț umed, Malț uscat	EBC 4.12 (flux continuu)
Mirosul plămezii	EBC 4.5.1	Zaharificare	EBC 4.5.1
Filtrare	EBC 4.5.1	Index Hartong 45°C	De Clerck, 2ed., Vol II
Testul Carlsberg (testul Gushing)	Mebak R 4.21.2 / 2006	Micotoxine; Aflatoxine; DON;...	Spectometrie
Limita atenuării	EBC 8.6	Omogenitate și modificare (Metoda Calcofluor)	EBC 4.14
Turbiditate	Turbidimetru EBC	α-amilaza	EBC 4.13 (flux continuu)
Detectarea și cuantificarea compușilor aromatici ai malțului	Cromatografie în faza gazoasă	Măsurarea instantanee a culorii malțului	Analiza spectrală

Analize	Metoda	Analize	Metoda
O R Z			
Proteine totale	EBC 3.3.1 / IR	Umiditate	EBC 4.2
Micotoxine; Aflatoxine; DON,...	Spectometrie	Calibrare:2,8mm; 2,5mm; 2,2mm Cernut;praf	
Germination	Metoda Aubry	Sensibilitatea la apă	Metoda Aubry
Productivity forecast		Greutatea a 1000 de boabe	EBC 1.4.1
Micro malțificare		Miros	
		Visual aspect	

Analize	Metoda	Analize	Metoda
A P Ă			
Parametrii fizico-chimici			
Total aluminiu	ISO 11885	Clor liber	ISO 7393
Azot amoniacal	Metoda enzimatică	Total fier	ISO 11885
Nitriți dizolvați	EN ISO 10304-2	pH	ISO 10523
Miros		COD	Metoda internă (Spectometrie)
Savoare		Materii în suspensie	Metoda internă



Berea Albă

Retetă

INGREDIENTE / HL



MALT

Château Pilsen® 2RS	22 kg
Château Wheat Blanc®	3 kg
Château Rye	6 kg



HAMEI*

Perle or Admiral	70%
Cascade	18%
Amarillo	4.5%
Saaz	7.5%

* The exact quantity of HAMEI will depend on the desired Amăreală



DROJDIE

SafAle BE-256	60 g
---------------	------

Gravitatea originală: 18 - 19° Plato

Alcool: 8,5%

Culoare: 8 - 12 EBC

Amăreală: 25 - 29 EBU

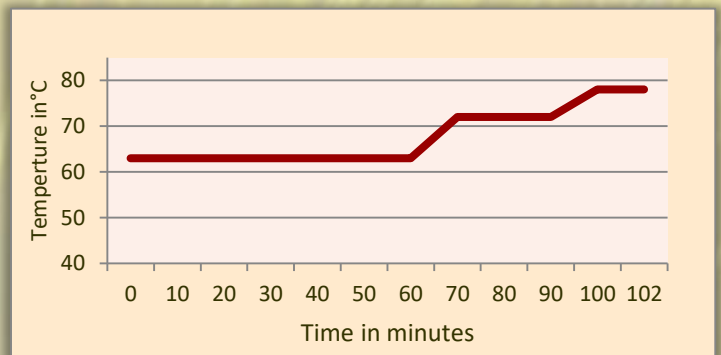
Descriere

Berea de grâu sau berea albă este considerată în mod tradițional o băutură de vară.

Se consumă sub formă de aperitiv cu o felie de portocală sau lămâie.



Temperatura de brasaj



Etapa 1: Brasajul

- Adăugați malțul în 80 litri de apă la 65° C
- Creșteți temperatura la 62° C și mențineți 40 minute
- Creșteți temperatura la 68° C și mențineți 20 minute
- Creșteți temperatura la 78° C și mențineți 2 minute

Etapa 2: Fierberea: Durata: 1h30

- Diminuarea volumului la fierbere de la 8 până la 10%
- La 15 minute de la începutul fierberii adăugați hameiul Magnum
- Peste 85 minute adăugați hamei Styrian Golding, condimente și dacă este necesar zahăr

Etapa 4: Fermentația

- Începeți de la 20°C, ridicați mai apoi temperatura la 22°C și după răciți la 12°C.
- La terminarea fermentației și depunerea drojdiilor se lasă 24 de ore timp de repaus înainte de tragerea berii de pe sedimentul drojdiei (timp de repaus di-acetil).

Etapa 5: Maturarea: Minimum 2 săptămâni la 7°C

Această rețetă a fost elaborată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile ingredientelor și condițiile tehnologice specifice berăriei.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne contactați la adresa următoare:
info@castlemalting.com





INGREDIENTE / HL

MALȚ

Château Pilsen® 2RS	18 kg
Château Wheat Blanc®	5 kg

HAMEI

Magnum	80 g
Styrian Golding	80 g
Citra	80 g

DROJDIE

SafAle WB-06	50 g
--------------	------

SPICES

Bitter orange peel	100 g
Cumin	40 g
Coriander	30 g

Gravitatea originală: 11 – 12° Plato

Alcool: 5 – 5.5%

Culoare: 10 - 12 EBC

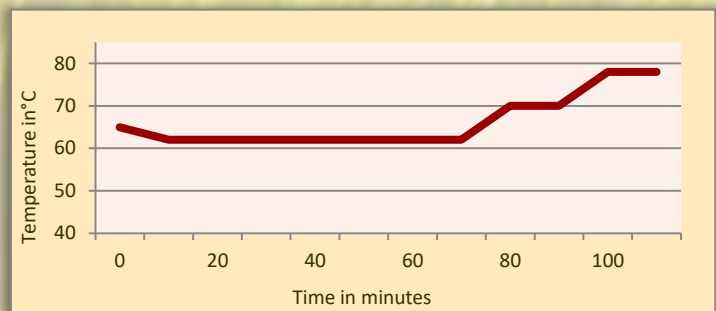
Amăreală: 25 - 30 IBU

Descriere

Berea de martie sau de primăvară a fost fabricată pentru prima dată la Arras, în 1394. Această bere de sezon este disponibilă pentru vânzare doar în perioada 1 martie - 31 martie. Se prepară în cantități limitate la începutul iernii, cu soiurile de primăvară de orz malțificat



Temperatura de brasaj



Etapa 1: Brasajul

- Adăugați malț în 80 litri de apă (65°C).
- Creșteți temperatura la 63°C, mențineți 60 minute
- Creșteți temperatura la 72°C, mențineți 15 minute
- Creșteți temperatura la 78°C, mențineți 2 minute

Etapa 2: Filtrare

- Separați mustul de grâne și clătiți cu 40 de litri de apă la 75°C

Etapa 3: Fierberea Durata: 2h 10 minute;

- După 15 minute de la fierbere adăugați hameiul Saaz
- Peste 105 minute adăugați hameiul Magnum și zahărul, dacă este necesar
- Eliminați borhotul

Etapa 4: Răcire

Etapa 4: Fermentația: la 20-25°C (7 zile)

Această rețetă a fost dezvoltată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile ingredientelor și condițiile tehnologice specifice berăriei.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne consultați la următoarea adresă:
info@castlemalting.com



Bere blondă de secară

Rețetă

INGREDIENTE / HL



MALȚ

Château Pilsen® 2RS	15 kg
Château Munich Light®	7.5 kg
Château Abbey® or Château Cara Ruby®	2.5 kg



HAMEI

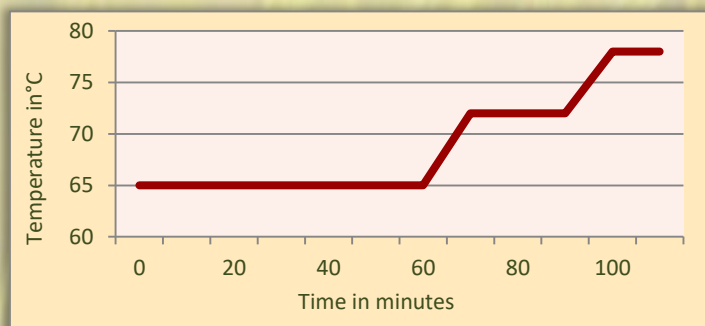
Saaz	75 g
Hallertau Mittelfruh	25 g



DROJDIE

SafAle S - 33	50 - 80 g
---------------	-----------

Temperatura de brasaj



Gravitatea originală: 14 – 16° Plato

Alcool: 6 - 7%

Culoare: 10 - 15 EBC

Amăreală: 18 - 22 IBU

Descriere

Bere de o culoare galbenă-deschis până la auriu, cu o spumă albă densă. Amărăciunea tinde să fie moderată, pentru a ajuta la estomparea caracteristicilor deseori picante și amare ale searei.



Etapa 1: Brasajul

- Adăugați malț în 100 litri de apă (63°C)
- Creșteți temperatura la 63°C, mențineți 80 minute
- Creșteți temperatura la 72°C, mențineți 20 minute
- Creșteți temperatura la 78°C, mențineți 2 minute

Etapa 2: Filtrare

- Separați mustul de grâne și clătiți cu 40 de litri de apă la 75-78°C

Etapa 3: Fierberea

- După 10 minute de la fierbere adăugați primul hamei (Perle sau Admiral)
- Peste 85 minute adăugați al doilea hamei (Cascade, Amarillio)

Etapa 4: Separarea

- Adăugați hameiurile rămase la începutul acestei etape

Etapa 5: Fermentația la 27°C

Etapa 6: Maturarea

2 zile la 12°C și 3 săptămâni la 0-1°C

Etapa 7: Lăsați să se limpezească timp de 4 zile înainte de a îmbutelia

Această rețetă a fost dezvoltată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile specifice ale INGREDIENTE și condițiilor tehnologice specifice ale fabricii.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne consultați la următoarea adresă:
info@castlemalting.com



INGREDIENTE / HL



MALȚ

Château Pilsen® 2RS	18 kg
Château Cara Gold®	4 kg
Château Special Belgium	1 kg
Château Wheat Munich	2 kg
Château Chocolat	1 kg



HAMEI

Magnum	80 g
Nothern Brewer	50 g
Perle	50 g



DROJDIE

SafAle BE-256 (Abbey)	50 g
-----------------------	------



SUGAR

White Candy Sugar	2 kg
-------------------	------

Gravitatea originală: 24° Plato

Alcool: 11%

Culoare: 70 EBC

Amăreală: 15 IBU

Descriere

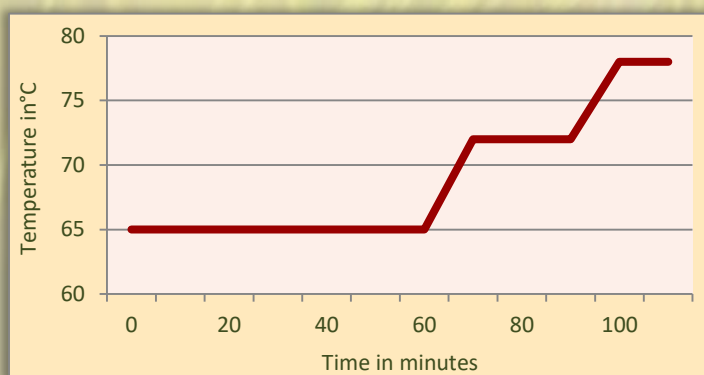
Denumită în mod obișnuit "bere de fermă", această bere este o bere blondă revigorantă, foarte carbonată, fructată, condimentată și deseori ambalată în sticle. La început era o bere produsă în cele mai friguroase luni, atunci când fermierii erau mai puțin activi în fermele din Valonia, regiunea francofonă a Belgiei. Apoi berea era depozitată pentru a fi consumată în lunile de vară.



Această rețetă a fost dezvoltată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile specifice ale INGREDIENTE și de condițiile tehnologice specifice ale berăriei.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne consultați la următoarea adresă:
info@castlemalting.com

Temperatura de brasaj



Etapa 1: Brasajul

- Creșteți temperatura la 63°C, mențineți 45 minute
- Creșteți temperatura la 72°C, mențineți 15 minute
- Creșteți temperatura 78°C, mențineți 2 minute

Etapa 2: Filtrarea

- Separati mustul de grâne cu apă la 75°C

Etapa 3: Fierberea

Durata: 85 minute;

- La 5 minute de la începutul fierberii adăugați hameiul Magnum
- Peste 80 de minute adăugați hameiurile Aramis, Mosaic și Perle.

Etapa 4: Fermentația la 25°C

Etapa 6: Maturarea: 2 săptămâni la 2°C



INGREDIENTE / HL



MALȚ

Château Pilsen® 2RS	11 kg
Château Melano	4.5 kg
Château Munich	1.8 kg
Château Cara Gold®	1 kg



HAMEI

Saaz	100 g
Hallertau Mittelfruh	50 g
Mandarina Bavaria	50 g



DROJDIE

SafAle US-05	50 - 80 g
SafAle F-2 (ReFermentația)	2.5 - 5 g

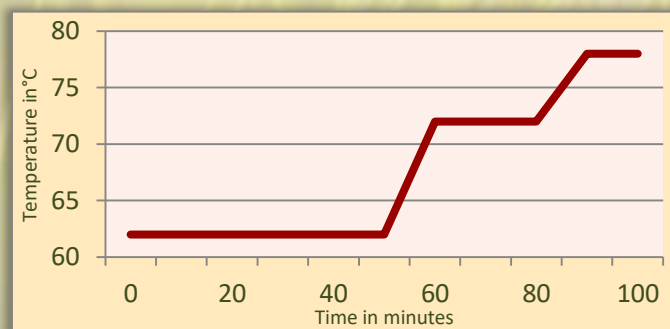
Gravitatea originală: 13.5° Plato

Alcool: 6.5%

Culoare: 65 EBC

Amăreală: 22 - 27 EBU

Temperatura de brasaj



Descriere

Datorită combinației malțurilor Château Abbey® și Château Munich, această bere are căldura deosebită a vinului și prospețimea berii.



Etapa 1: Brasajul

- Adăugați malțul la 65°C; mențineți temperatura timp de 60 de minute
- Creșteți temperatura la 72°C, mențineți 15 minute
- Creșteți temperatura 78°C, mențineți 2 minute

Etapa 2: Filtrarea

- Separați mustul de grâne cu apă la 75°C

Etapa 3: Fierberea Durata 1,5 h;

- Diminuarea volumului la fierbere de la 8 până la 10%
- La 5 minute de la începutul fierberii adăugați jumătate din hamei, peste 85 de minute adăugați restul de hamei și, dacă este necesar, zahăr
- * Opțiune de condimente: coriandru (1 g/hl) și ienibahar - semințe de paradisi (1,5 g/hl) sau lemn dulce (0,5 g/hl)
- ** Opțiune zahăr: zahăr candi alb (0,5 k/hl)

Etapa 4: Fermentația

Începeți la 20°C, ridicați temperatura la 22°C, răciți la 12°C timp de 24 de ore înainte de tragerea berii de pe sedimentul drojdiei (timp de repaus di-acetil).

Etapa 5: Maturarea: minimum 2 săptămâni la 4°C.

Această rețetă a fost dezvoltată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile specifice ale INGREDIENTE și condițiilor tehnologice ale fabricii.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne consultați la următoarea adresă:
info@castlemalting.com



Neagră de Abație

Retetă

INGREDIENTE / HL



MALȚ

Château Pilsen® 2RS	19.2 kg
Château Cara Gold®	1.5 kg
Château Chocolat	2.5 kg
Château Black	2.5 kg
Château Special Belgium®	0.3 kg



HAMEI

Saaz pellets T90	520 g
------------------	-------



DROJDIE

SafAle S-33	70 g
-------------	------

Gravitatea originală: 15° Pl

Alcool: 6.5%

Culoare: 65 EBC

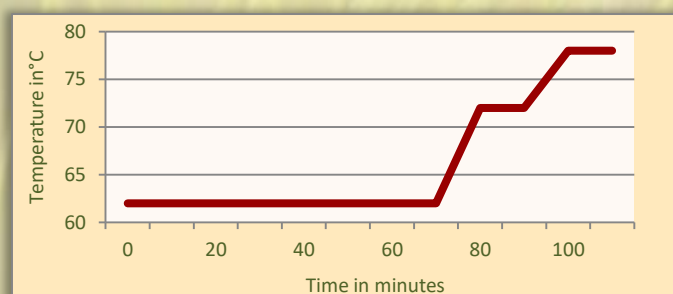
Amăreală: 28 IBU

Descriere

O bere cu caracter cu o aromă bogată de malț și un gust bine echilibrat. Lasă un gust subtil de lemn ars. De obicei cu gust final uscat.



Temperatura de brasaj



Etapa 1: Brasajul

- Adăugați malțul și lăsați totul la 65°C timp de 60 de minute
- Creșteți temperatura la 72°C, mențineți 15 minute
- Creșteți temperatura 78°C, mențineți 2 minute

Etapa 2: Filtrare

- Separați mustul de grâne și clătiți cu 40 de litri de apă la 75-78°C

Etapa 3: Fierberea Durata 1h30;

- Diminuarea volumului la fierbere de la 8 până la 10%
- După 15 minute adăugați hameiul Tradition, iar peste 85 minute adăugați hameiul Tettnang și dacă este necesar, zahăr
- * Opțiune de condimente: Coriandru (1 g / hl) și scorțișoară (4 g / hl)
- ** Opțiune zahăr: zahăr candi dulce (0,5 kg/hl)

Etapa 4: Fermentația

- Începeți la 20°C, ridicați temperatura la 22°C, răciți la 12°C timp de 24 de ore înainte de tragerea berii de pe sedimentul drojdiei (timp de repaus di-acetil).

Etapa 5: Maturare: minimum 2 săptămâni la 4°C

Această rețetă a fost dezvoltată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile specifice caracteristicilor de INGREDIENTE și de condițiile tehnologice specifice ale fabricii.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne consultați la următoarea adresă:
info@castlemalting.com



Berea Belgiană Roșie Pur Malt

Rețetă

INGREDIENTE / HL



MALȚ

Château Pilsen® 2RS	15 kg
Château Munich	5 kg
Château Crystal®	3 kg
Château Café Light®	3 kg



HAMEI

Admiral	75 g
Brewers Gold	75 g
Perle	25 g



DROJDIE

SafAle T-58	50 - 80 g
SafAle T-58 (second Fermentația)	2.5 - 5 g

Gravitatea originală: 19 - 20° Pl

Alcool: 8.5 - 9%

Culoare: 55 - 65 EBC

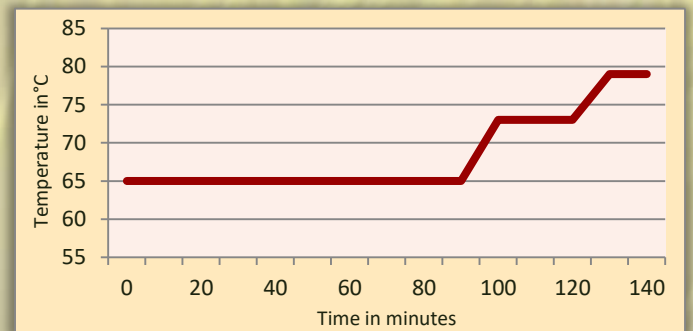
Amăreală: 25 - 30 IBU

Descriere

Cu un gust dulce și cu o aromă ușoară de ceai de hamei. Arome bine echilibrate și un caracter prăjit agreabil.



Temperatura de brasaj



Etapa 1: Brasajul

- Adăugați malțul la 62°C și mențineți temperatura timp de 50 de minute
- Creșteți temperatura la 72°C, mențineți 20 minute
- Creșteți temperatura la 78°C, mențineți 2 minute

Etapa 2: Filtrarea

Separați mustul de grâne cu apă la 75-78°C

Etapa 3: Fierberea

Durata: 1h30;

- Diminuarea volumului la fierbere de la 6 până la 10%
- După 15 minute adăugați hameiul Saaz, după 80 de minute adăugați Hallertau Mittelfruh și dacă este necesar zahăr
- * Opțiune zahăr: zahăr brun deschis (0,5 kg / hl)

Etapa 4: Maturarea: minimum 2 săptămâni la 4°C

NB! Este o bere fără coloranți, culoarea este obținută numai datorită malțurilor!

Această rețetă a fost dezvoltată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile specifice ale INGREDIENTE și condițiilor tehnologice specifice ale fabricii.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne consultați la următoarea adresă:
info@castlemalting.com



Bere IPA Belgiană

Rețetă

INGREDIENTE / HL



MALȚ

Château Pilsen® 2RS	15 kg
Château Munich	5 kg
Château Crystal®	3 kg
Château Café Light®	3 kg



HAMEI

Admiral	75 g
Brewers Gold	75 g
Perle	25 g



DROJDIE

SafAle T-58	50 - 80 g
SafAle T-58 (second Fermentația)	2.5 - 5 g

Gravitatea originală: 19 - 20° Pl

Alcool: 8.5 - 9%

Culoare: 55 - 65 EBC

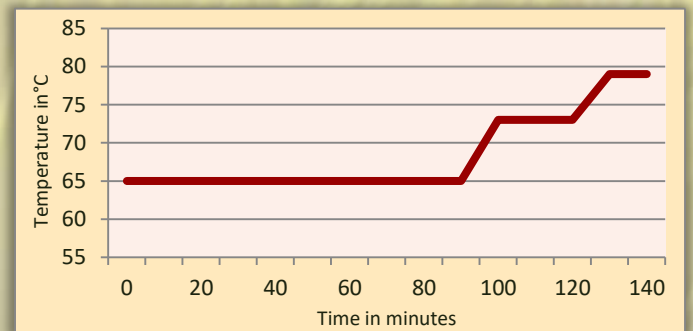
Amăreală: 25 - 30 IBU

Descriere

Soluția ideală pentru amatorii care își doresc o bere IPA cu savoare de hamei combinată cu caracterul complex fructat și picant al berilor belgiene tari Pale Ale.



Temperatura de brasaj



Etapa 1: Brasajul

- Folosiți 70 litri de apă la 59°C și creșteți treptat temperatura până la 63°C
- Creșteți temperatura la 63°C, mențineți 60 minute
- Creșteți temperatura la 72°C, mențineți 15 minute
- Creșteți temperatura la 78°C, mențineți 2 minute

Etapa 2: Filtrarea

Separați mustul de grâne cu apă la 75°C

Etapa 3: Fierberea; Durata: 90 minute

- Diminuarea volumului la fierbere de la 8 până la 10%
- La 5 minute de la începutul fierberii adăugați hameiul Fuggles
- După 80 de minute adăugați hameiul East Kent Goldings
- Peste 85 de minute adăugați hameiul Willamette

Etapa 4: Fermentația la 23°C

Etapa 5: Maturare: minimum 3 săptămâni la 4°C

Această rețetă a fost dezvoltată de Castle Malting®. Aceste valori sunt supuse unor variații, deoarece sunt legate de caracteristicile specifice ale INGREDIENTE și condițiile tehnologice specifice ale fabricii.

Pentru mai multe informații, vă rugăm să ne consultați la următoarea adresă:
info@castlemalting.com





Din Belgia cu dragoste!

Castle Malting® poate dezvolta propria dumneavoastră rețetă de bere în funcție de cerințele proprii. Trebuie doar să ne trimiteți solicitarea la info@castlemalting.com.

Sunteți bineveniți în microberăria noastră unde puteți gusta berea belgiană adevărată preparată din malțurile noastre, de asemenea puteți testa malțurile noastre în propriile rețete de bere.



94 Rue de Mons, 7970 Beloeil, Belgium. Tel. +32 87 66 20 95, Fax +32 87 35 22 34
E-mail: info@castlemalting.com, www.castlemalting.com





**CULTURA BERII
BELGIENE**

**PATRIMONIUL
CULTURAL
INTANGIBIL**