



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU BISCUIT NATURE Anul de recoltare 2022

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	45.0 (17.4)	55.0 (21.2)

Particularități

Malț belgian unic și foarte special. Ușor uscat, apoi ușor prăjit până la 160°C

Caracteristici

Malțul Chateau Biscuit crează un gust de "toast" bine pronunțat. Adaugă aromă și savoare de pâine și biscuiți dulci. Acest malț oferă mustului o culoare gingașă de brun lejer spre mediu. Malțul Chateau Biscuit este utilizat pentru a intensifica gustul și aroma de prăjit, care caracterizează berile de tipul Ale și Lager, conferind proprietăți rafinate malțurilor Chateau Black și Chateau Chocolat. Nu conține enzime. Necesită prepararea plămezii cu malțuri cu putere diastazică importantă

Folosire

Toate berile speciale, Ale englezești, Ale brune și Porter. Până la 30% din amestec.

Depozitare și termen de valabilitate

Malțul 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. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

CERTISYS Organismul de certificare: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgia, www.certisys.eu. Malțul ORGANIC care v-a fost furnizat este produs de către Castle Malting (Malterie du Chateau), autorizat în mod corespunzător, fapt confirmat de certificatul CERTISYS la dispoziția dumneavoastră. CERTIFICAT DE BE-BIO-01

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com