



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU WHEAT SMOKED Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		5.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Proteine totali (malto secco)	%	10.0	13.0
Viscosità	cp		1.9
Potere diastatico	WK		360*
Friabilità	%	70	
Grani interi	%		2.0
Tempo saccharificazione	Minutes		15
Fenoli	ppm	10	15*

#### Caratteristiche

Château Smoked Wheat Malt is produced by a traditional technique where malted wheat is smoked over beechwood to develop intense smoked notes while preserving its malt characteristics, as pale color and enzymatic activity.

#### Peculiarità

Château Smoked Wheat Malt gives a strong smoked aroma and flavor to the beer, brings the particular wheat taste and mouthfeel, and enhances head formation and retention due to its high proteins levels.

#### Uso

Smoked Ales and Lagers, Scottish Ale, and the Polish Grätzer Beer. Up to 15% of the grain bill.

#### Conservazione

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.

#### Imballaggio

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.

#### 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.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio  
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB