



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU CARA GOLD EKOLOGICZNY® (CARA GOLD NATURE®) Rok zbiorów 2023

| Parametr              | Jednostka | Min        | Max        |
|-----------------------|-----------|------------|------------|
| Wilgotność            | %         |            | 8.0        |
| Ekstrakt (sucha baza) | %         | 78.0       |            |
| Kolor brzezki         | EBC(Lov.) | 110 (41.8) | 130 (49.3) |
| pH                    |           |            | 6.0        |

#### Cechy

A dark Belgian caramel-style organic malt. High temperature of germination. Taste development at up to 220°C, intense aroma.

#### Charakterystyka

Château Cara Gold Nature® malt imparts a strong caramel-sweet aroma and unique toffee-like and brown sugar flavour, adding a rich amber colour to organic beer. A distinguishing characteristic of all caramel malts is glassiness. This glassy endosperm creates the desirable non-fermentable components that give true caramel malt the ability to contribute mouthfeel, head, head retention, and extended beer stability.

#### Usage

Organic brown and dark beers. Up to 20% of the mix.

#### Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

#### Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

**CERTISYS** Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

#### WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy 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](http://www.castlemalting.com) możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Siedziba: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Słodownia: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia  
Tel.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB