Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU MUNICH LIGHT®
Anul de recoltare 2021

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	80.0	
Diferenţa între extractul măcinişului fin şi grosier	%		2.5
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	13.0 (5.4)	17.0 (6.9)
Proteine totale	%		11.5
Proteine solubile	%	3.5	4.9
Indexul Kolbach	%	37.0	49.0
Viscozitatea	cp		1.6
Puterea diastatică	WK	150	
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.5
Filtrare		Normal	
Zaharificarea	Minute		15

Particularități

Malț belgian special de tip Münich. Uscat până la 100-105°C

Caracteristici

Un malț bogat și auriu. Intensifică ușor colorarea spre o frumoasă culoare oranj-aurie. Oferă unor beri o aromă pronunțată de cereale și malț, fără a compromite stabilitatea spumei și a corpului. În cantități mici, în combinație cu malțul Pilsen 2RP, acest malț este utilizat la producerea berilor limpezi pentru a rafina aroma de malț și a obține o culoare mai bogată. Întărește gustul berii cu caracter

Folosire

Berile Pale Ale, chihlimbar, brune, tari și întunecate, Bocks. Pînă la 60% din amestec

Depozitare şi 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.

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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel .: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB