Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU ROASTED BARLEY (CEBADA TOSTADA)
Cosecha 2021

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	65.0	
Color del mosto	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

Propiedades

Cebada tostada hasta 230 ºC. La duración del proceso de tostado determina el color oscuro del grano.

Características

Château Roasted Barley es una cebada muy tostada que confiere a sus cervezas un sabor ahumado y un aroma de café. Château Roasted Barley tiene características que se parecen a las características de la malta Château Black aunque sea mucho más complejo. Tiene almidón que puede ser convertido durante la maceración teniendo, en consecuencia, un impacto sobre la densidad especifica. Château Roasted Barley concede dulzura a la cerveza. En comparación con las maltas Château Chocolat y Château Black la cebada tostada produce la espuma la más clara. Confiere a la cerveza un color rojo caoba y un fuerte aroma tostado. Hace las cervezas Stout y Porter mas secas.

Uso

Stouts, Porters, Ales oscuras y otros estilos de cerveza oscura. 2-4% en Ales oscuras o 3-10% en Porters y Stouts.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C), seco (< 35 RH %) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

A granel; A granel en Contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg).

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una solida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com