



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

MALT CHÂTEAU RYE Rok zbiorów 2023

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		6.0
Ekstrakt (sucha baza)	%	83	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	3 (1.7)	8 (3.6)
Całkowite białko	%		11.0
Kruchość	%		80.0
Szklistość (pełne ziarna)	%		3.0
Scukrzanie	Minutes		15

Cechy

A fully modified de-husked type of malt with high β -Glucan content. It performs well in a single temperature infusion mash.

Charakterystyka

Gives a golden color to your beer. This malt imparts a unique touch of rye flavor and adds an interesting complexity by performing a new twist in many well-known beer styles.

Usage

Rye ales and lagers, special beers, seasonal beers. Up to 30% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool ($< 22^{\circ}\text{C}$), dry ($< 35\text{ RH } \%$) and pest free environment. 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. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Opakowanie

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

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 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

