Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU CHIT BARLEY NATURE MALT FLAKES®
Ano da safra 2021

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		11.0
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteínas totais	%		11.5

Apresentação

Um malte de cevada secado suavemente após um curtíssimo período de germinação (pouco modificado).

Características

Os flocos de malte de cevada retêm muitas das características da cevada original e são usados para incrementar a estabilidade da espuma e para balancear malte com alta solubilidade. Proporciona um rico sabor de grãos secos à cerveja e é usado geralmente nas Stouts. Este malte aumenta a formação e estabilidade da espuma.

Uso

Todos os tipos de cerveja. Até 30% da mistura.

Armazenamento e vida útil

O malte deve ser armazenado em um lugar limpo, arejado (< 22 ºC) e seco (< 35 UR%). Sob estas condições, recomendamos utilizar todos os produtos em grãos dentro do prazo de validade indicado na embalagem.

Embalagem

sacas de 20 kg

CERTISYS Órgão de certificação: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelas, Bélgica, www.certisys.eu. O malte ORGÂNICO fornecido pela nossa empresa é produzido pela Castle Malting (Malterie du Château), devidamente autorizada, como atestado pelo certificado do CERTISYS em sua disposição. CERTIFICADO POR BE BIO 01.

IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas, micotoxinas e nitrosaminas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.