Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU CHIT BARLEY NATURE MALT FLAKES®
Anul de recoltare 2021

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		11.0
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totale	%		11.5

Particularități

Tip de malț ușor uscat, produs din orz înmuiat, care a germinat pentru o perioadă scurtă de timp.

Caracteristici

Fulgii de orz malțificat păstrează majoritatea caracteristicilor orzului brut și sunt utilizați pentru a îmbunătăți stabilitatea spumei și pentru a echilibra malțul cu solubilitate ridicată. Oferă berii o aromă bogată de boabe uscate și sunt utilizați adesea la Stout. Acest malț îmbunătățește calitatea și stabilitatea spumei.

Folosire

Toate tipurile de bere. Până la 30% 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 cu boabe integrale în 12 luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

Ambalarea

saci de 20 kg

CERTISYS Organismul de certificare: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgia, www.certisys.eu. Malțul ORGANIC care v-a fost furnizat este produs de către Castle Malting (Malterie du Château), autorizat în mod corespunzător, fapt confirmat de certificatul CERTISYS la dispoziția dumneavoastră. CERTIFICAT DE BE-BIO-01

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