Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

# SPECYFIKACJA

## CHÂTEAU CHIT WHEAT NATURE MALT FLAKES® (EKOLOGICZNY)
Rok zbiorów 2021

| Parametr | Jednostka | Min | Max |
|---|---|---|---|
| Wilgotność | % | | 10.0 |
| Ekstrakt (sucha baza) | % | 77.0 | |
| Kolor brzeczki | EBC(Lov.) | 5 (2.4) | 9 (3.9) |
| Całkowite białko | % | | 12.0 |

### Cechy

Flattened grains of chit wheat malt - lightly kilned type of malt produced from steeped organic wheat that has been germinating for a very short period of time.

### Charakterystyka

Organic chit wheat malt flakes retain many of the characteristics of raw wheat and are used to improve foam stability and balance malt with high solubility. The flakes can be added directly into the mash.

### Usage

Any type of organic beer. Up to 25% of the mix.

### Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 12 months from the date of manufacture. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

### Opakowanie

25kg bags

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

### 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.