Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU VIENNA NATURE
Anno di raccolto 2021

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.5	2.5
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%		12
Proteine solubili	%	3.5	4.3
Indice Kolbach	%	37.0	45.0
Viscosità	cp		1.6
pH		5.6	6.0
Potere diastasico	WK	250	
Friabilità	%	80.0	
Grani interi	%		2.5
Filtrazione		Normale	
Tempo saccarificazione	Minutes		15

Caratteristiche

Malto belga di base Vienna. Leggermente essiccato fino a 85 - 90°C, con una durata di essicazione più corta che nei casi degli altri malti.

Peculiarità

Da un sapore un po' più intenso del malto e dei grani rispetto al malto Château Pilsen, e anche qualche aroma di caramello. Essiccato alla temperatura più elevata del malto Château Pilsen. Di fatto produce una colorazione dorata un po' più ricca, e intensifica nello stesso tempo il corpo e la pienezza della birra. Grazie alla temperatura più alta di essicazione, l'attività enzimatica del malto Château Vienna è un po' più bassa di quella del malto Pilsen. Nonostante ciò, il malto Château Vienna ha tanto potere enzimatico da sopportare l'aggiunta di grandi quantità di malti speciali.

Uso

Come base, per tutti i tipi di birre ; Vienna lager. Intensifica il colore e l'arorma delle birre leggere. Fino a 100 % di miscela.

Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

Imballaggio

Sfuso in camion ; Sfuso in sacconi – liners in container; In sacchi (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg); Tutti i tipi di imballaggio in containers di 20' o 40' per le esportazioni.

Organismo certificatore: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. Il malto BIOLOGICO che abbiamo fornito, viene prodotto da Castle Malting (Malterie du Château), debitamente autorizzata, seguito la certificazione CERTISYS a vostra disposizione. CERTIFIED BY BE BIO 01.

IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Regolamento (CE) n. 1829/2003, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito www.castlemalting.com è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;
Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB