Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU BLACK EKOLOGICZNY (BLACK OF BLACK NATURE)
Rok zbiorów 2022

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	72.0	
Kolor brzeczki	EBC(Lov.)	650 (244.3)	950 (356.8)

Cechy

Unique organic roasted malt. Torrefied at up to 225°C.

Charakterystyka

This very special organic roasted malt offers a great advantage: Château Black Of Black Nature gives the beer the flavour and aroma typical of the traditional Black malt without intensifying the beer's colour. Imparts well-balanced and agreeable roasted notes to the finished beer. Now you can brew an amber-coloured beer with a more pronounced roasted character, which had not been possible until Castle Malting® created its unique technology for producing Château Black Of Black Nature.

Usage

From amber to very coloured organic beers, Stouts and Porters. Recommended max. proportion: 5% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. 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.

Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg)

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.

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 Beloeil, Belgia; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB