



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU CARA AROME Rok zbiorów 2023

| Parametr              | Jednostka | Min       | Max        |
|-----------------------|-----------|-----------|------------|
| Wilgotność            | %         |           | 6.5        |
| Ekstrakt (sucha baza) | %         | 75.0      |            |
| Kolor brzezki         | EBC(Lov.) | 80 (30.5) | 100 (38.1) |

#### Cechy

Belgijski aromatyczny słód karmelowy. Kielkowany w wysokiej temperaturze a następnie prażony w bębnoch.

#### Charakterystyka

Jego dodatek wnosi do piwa barwę od ciemnobursztynowej do miedzianej. Nadaje piwu intensywnego karmelowego aromatu z nutami biszkoptowymi. Eksponuje pełnię piwa oraz dodatkowo pozytywnie wpływa na tworzenie się i utrzymywanie piany.

#### Usage

Odpowiedni do wszystkich piw, zarówno dolnej jak i górnej fermentacji. Może stanowić do 15% zasypu.

#### 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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