Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU WHEAT AROME®
Cosecha 2021

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		6.5
Extracto (base seca)	%	78	
Color del mosto	EBC(Lov.)	80 (30.6)	100 (38.1)
pH			6.0

Propiedades

La malta Belgian Wheat Arome está tostada a temperaturas de hasta 150°C para desarrollar un aroma intenso.

Características

Château Wheat Arome da un carácter muy rico de trigo tostado y también añade notas sutiles de pan horneado y de galleta a la cerveza, cuyo color tendrá tonos dorados y un cuerpo ligero a medio. Esta malta es muy conveniente para añadir más aroma que Château Wheat Múnich, al mismo tiempo evitando las notas de café que da Château Wheat Crystal.

Uso

Witbier Belgico; Hafeweizen; Kristallweizen, Dunkelweizens, weizenbock. Hasta 25% del total de los cereales.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (<22°C), seco (<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

A granel; A granel en Liner Bag en contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big bags (400-1.250 kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una solida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB