Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU EMMER MALT
Rok zbiorów 2021

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		5.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	81	
Kolor brzeczki	EBC(Lov.)	2.5	5.0
Całkowite białko	%	10	20

Cechy

Emmer is an ancient hulled wheat, also called Triticum dicoccum. It was one of the first domesticated grains, and it was commonly grown in antiquity. Recently, its popularity has increased due to the renewed interest in healthier foods and drinks, as Emmer is relatively lower in gluten and richer in minerals compared to modern wheat.

Charakterystyka

Château Emmer malt is dehusked cereal. It gives a light body, a refreshing character, and aromatic notes of honey to the beer. Its high level of proteins gives the typical turbidity of a wheat beer and enhance head retention.

Usage

German-style “Emmerbier”, ancient-styles as Gallic or Egyptian beers, or as an option to wheat as an adjunct. Up to 40% of the grain bill.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C), dry (<35RH%), and pest-free environment. 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. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export

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.