Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU EMMER MALT
Anul de recoltare 2021

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		5.5
Extract (substanță uscată)	%	81	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	2.5	5.0
Proteine totale	%	10	20

Particularități

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.

Caracteristici

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.

Folosire

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.

Depozitare şi termen de valabilitate

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.

Ambalarea

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

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel .: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB