Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU RICE FLAKES
Ano da safra 2021

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		13.0
Extrato (base seca)	%	72.8*	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	2.5	
Proteínas totais	%	7.5*	

Apresentação

Château Rice Flakes é um adjunto cervejeiro pré-gelatinizado produzido através do processo de produção de flocos, onde grãos de arroz sem casca especialmente selecionados são aquecidos em vapor e transformados em flocos através da passagem por rolos aquecidos. Esse processo faz com que seu amido seja gelatinizado dentro do endosperma do grão. Château Rice Flakes possui baixo teor de lipidios e proteinas e alto teor de carboidratos que deverão ser considerados no processo de produção de cerveja.

Características

Château Rice Flakes ajuda a suavizar o corpo e sabor da cerveja produzindo um produto refrescante, com alto drinkability, de paladar limpo, seco e baixa cor. Pode ser adicionado diretamente à mostura sem necessidade de moagem ou pré-cozimento devido a sua pré-gelatinização.

Uso

American Lagers, American Light Lagers e cervejas leves. Ate 20% da receita. O poder diastático total da mostura e formação da torta para filtração do mosto devem ser checados para altos valores de Château Rice Flakes.

Armazenamento e vida útil

Château Rice Flakes deve ser estocado em lugares limpos, frescos (<18°C) e secos (<70%). Se essas condições são mantidas, nos recomendamos utilizar todos os produtos em 6 meses a partir da data de produção.

IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas, micotoxinas e nitrosaminas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.

7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Bélgica; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB