Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU MAIZE FLAKES (COPOS DE MAÍZ)
Cosecha 2022

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		13.5
Extracto (base seca)	%	81.6*	
Color del mosto	EBC(Lov.)	3.5*	
Proteínas totales (malta seca)	%	7.0*	

Propiedades

Los copos de maíz Château Maize Flakes son un complemento de elaboración de cerveza pregelatinizado producido a partir de granos de maíz seleccionados, sometidos al proceso de descamación en el que los grano se cuecen al vapor y se pasan a través de rodillos calientes para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo de los granos. Además, los copos de maíz Château tienen niveles bajos de lípidos y proteínas y un alto nivel de carbohidratos que deben tenerse en cuenta en el proceso de elaboración.

Características

Los Château Maize Flakes ayudan a aligerar el cuerpo y el sabor de la cerveza haciéndola muy bebible y refrescante con una sensación en boca limpia y crujiente y un hermoso color pálido. Nuestros copos de maíz tienen una coloración ligeramente más alta y dan un acabado ligeramente más dulce a la cerveza en comparación con los Château Rice Flakes. Se pueden agregar directamente al puré sin moler ni cocinar previamente, ya que son un complemento pregelatinizado y en copos.

Uso

American Lagers, American Light Lagers y cervezas ligeras. Hasta el 20% de la factura de cereales. El poder diastático total del macerado y el lecho de filtración Lauter Tun deben comprobarse para detectar niveles altos de Château Maize Flakes.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

Los copos de maíz deben almacenarse en un área limpia, fresca (<18°C) y seca (<70%). Si se cumplen estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de fabricación.

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com