Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT NATURE
Anul de recoltare 2022

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Particularități

Malțul Château Wheat Chocolat. Malțul de grâu este torefiat până la 230°C, apoi rapid răcit cînd se atinge culoarea dorită.

Caracteristici

Malțul Château Wheat Chocolat este un malț foarte prăjit, dar nu într-atât cât malțul negru. Datorită acestui malț, se poate obține o bere de culoare brună închisă cu note de cafea neagră și ciocolalată dulce-amară. Versiunea de malț de grâu Chocolat are un caracter de ciocolată neagră mai pronunțat în comparație cu versiunea de malț de orz. Acest malț adaugă culoare și savoare unei mari varietăți de beri întunecate și el este utilizat pentru a îndulci unele beri brune în stil englezesc, precum Stout, Porter sau Ale brune.

Folosire

Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbier Stout, Porter și Ale de specialitate. Până la 20% din amestec

Depozitare şi termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

CERTISYS Organismul de certificare: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgia, www.certisys.eu. Malțul ORGANIC care v-a fost furnizat este produs de către Castle Malting (Malterie du Château), autorizat în mod corespunzător, fapt confirmat de certificatul CERTISYS la dispoziția dumneavoastră. CERTIFICAT DE BE-BIO-01

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

BBRUBEBB