Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU MARIS OTTER MALT
Ano da safra 2022

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	81.5	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	3.5 (1.9)	4.5 (2.2)
Nitrogênio solubilizável	%	40	45
Nitrogênio total (base seca)	%		1.60
Proteínas totais	%		10
Poder diastásico	WK	140	

Apresentação

Château Maris Otter é produzido da variedade britânica, Maris Otter. Esta variedade ganhou popularidade com cervejeiros em meados da decada de 60, dando forma e carater à varios estilos ingleses de cerveja. Hoje em dia, é comumente utilizado como malte base na produção de cervejas ao redor do mundo.

Características

Château Maris Otter proporciona um rico e robusto caráter maltado à cerveja com uma linda e leve cor dourada. Utilizado como malte base, Château Maris Otter ajuda a produzir uma cerveja de ótima claridade e alto drinkability com baixa formação de espuma, devido a seu baixo nível de proteínas, tradicional de estilos ingleses de cerveja.

Uso

Ales, English Ales, English Bitter e Cask Ales. Até 100% da receita.

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 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