



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU ROASTED BARLEY NATURE® Cosecha 2023

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	65.0	
Color del mosto	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

Propiedades

Raw roasted organic barley. Torrefied up to 230 °C. The length of roasting time determines the darkness of the grain.

Características

Château Roasted Barley Nature is a highly roasted barley that imparts a burnt, grainy, coffee-like flavor to your beer. It has many characteristics of Château Black Nature malt, though it is far more complex. It actually has some starch that can be converted during the mash, thus impacting the specific gravity. Château Roasted Barley will also lend to the sweetness to the beer. If compared to Château Chocolat Nature and Château Black Nature malts, organic roasted barley produces the lightest colored head. Imparts a deep red mahogany color to beer and very strong roasted flavor. Gives dryness to organic Porters and Stouts.

Uso

Organic Stouts, organic Porters, organic Nut Brown Ales and other organic dark beer styles

Almacenamiento y tiempo de caducidad

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Embalaje

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

CERTISYS Organismo de certificación: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermelaan, B-1150 Bruselas, Bélgica, www.certisys.eu. La malta ECOLOGICA que le hemos entregado está producida por Castle Malting, debidamente homologada, como lo atesta la certificación de CERTYSIS en su posesión. CERTIFICADO POR BE BIO 01.

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

RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB