Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU PILSEN 6RW
Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	79.0	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.2
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)		4 (2)
Post-colorazione	EBC(Lov.)		7.0
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Proteine solubili	%		4.9
Indice Kolbach	%	35.0	46.0
Hartong 45°	%	35.0	43.0
Viscosità	cp		1.6
Beta glucano	mg/l		220
pH			6.3
Potere diastasico	WK	300	
Friabilità	%	80.0	
Grani interi	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Filtrazione		Normale	
Tempo saccarificazione	Minutes		10
Aspetto del mosto		Chiaro	
Calibrazione: superiore 2.5 mm	%	90.0	
Calibrazione: scarto	%		2.0

Caratteristiche
Malto belga della più leggera colorazione. Prodotto dai migliori orzi. Essicazione del malto fino a 80 - 85°C.

Peculiarità
Leggermente colorato e a basso contenuto di proteine, questo malto viene facilmente macinato per la miscelazione. Il nostro malto Château Pilsen ha un odore forte e dolce di malto e possiede un tale potere enzimatico da essere utilizzato come malto di base.

Uso
Tutti i tipi di birre. Fino a 50 % di miscela.

Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

Imballaggio

Sfuso in camion ; Sfuso in sacconi – liners in container; In sacchi (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg); Tutti i tipi di imballaggio in containers di 20' o 40' per le esportazioni.

IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Regolamento (CE) n. 1829/2003, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito www.castlemalting.com è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio
Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB