



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU CHIT BARLEY MALT FLAKES Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		11.0
Estratto (secco)	%	77.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5

#### Caratteristiche

Un tipo di malto poco essiccato prodotto da grano umidificato che ha germinato per un periodo di tempo molto breve.

#### Peculiarità

Fiocchi di malto d'orzo chit che conservano molte delle caratteristiche del grano grezzo e vengono usati per aumentare la stabilità della schiuma e bilanciare il malto di alta solubilità. Donna un sapore secco e granuloso alle vostre birre e vengono usati primariamente nelle birre stout. Questo malto migliora la formazione di schiuma e la stabilizza.

#### Uso

Qualsiasi tipo di birra. Fino al 30% della 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 in grano intero entro i 12 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

#### Imballaggio

In sacchi 20 kg

#### 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](http://www.castlemalting.com) è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.