



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

CHÂTEAU CARA Belgium  
Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		8.0
Estratto (secco)	%	76.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	30 (11.8)	35 (13.7)

### Caratteristiche

Tipico malto caramellato Belga. Germinazione ad alta temperatura, seguita da una tostatura in un tamburo.

### Peculiarità

Questo malto dona una tonalità dorata alle birre e sottili sentori di caramello. Rafforza i sapori delle birre artigianali stile belga.

### Uso

Adatto per le birre speciali stile belga: "chiare", "scure", Ambrate, Dubbel oppure Triple. Fino a 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 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

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