Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT NATURE
Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	77.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Caratteristiche

Malto belga di frumento cioccolato. Il frumento maltato è tostato a 230°C e poi rapidamente raffreddato, al raggiungimento del colore desiderato.

Peculiarità

Château Wheat Chocolate è un malto altamente torrefatto, pero meno torrefatto rispetto al malto nero. Grazie a questo malto si può raggiungere un colore bruno intenso con sentori di caffè nero e amaro e un sapore di cioccolato può essere raggiunto nella birra. Il malto di frumento di cioccolato, rispetto al malto di cioccolato fatto di orzo, ha un carattere più marcato di cioccolato fondente. Questo malto aggiunge colore e sapore ad una grande varietà di stili di birre scure e viene utilizzato per appianare alcune birre scure di stile inglese, come birre scure, birre Stout, o birre brune.

Uso

Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbiers Stouts, Porters e birre speciali

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.

CERTISYS Organismo certificatore: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. Il malto BIOLOGICO che abbiamo fornito, viene prodotto da Castle Malting (Malterie du Château), debitamente autorizzata, seguito la certificazione CERTISYS a vostra disposizione. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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