Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU ROASTED BARLEY
Ano da safra 2023

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	65.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1700 (638.06)

Apresentação

Cevada não maltada torrada até 230 ºC. A duração da torrefação irá determinar a intensidade de coloração do grão.

Características

O Château Roasted Barley é uma cevada altamente torrada que implica em um sabor de grãos queimados lembrando o sabor de café na cerveja. Ele possui muitas características do Château Black malt, porém com uma complexidade diferente. A cevada torrada possui amido que poderá ser convertido durante a mostura, impactando na gravidade específica. O Château Roasted Barley também empresta um sabor adocicado a cerveja. Se comparada aos maltes Château Chocolat e Château Black a cevada torrada irá produzir uma espuma mais clara. Dá uma cor vermelho mogno profundo a cerveja e um sabor de torrado bem pronunciado. Cria o corpo seco as Porters e Stouts.

Uso

Stouts, Porters, Nut Brown Ales e outros estilos de cerveja escuras. 2-4% em Brown ales, ou 3-10% em Porters e Stouts.

Armazenamento e vida útil

O malte deve ser armazenado em um lugar limpo, arejado (< 22 ºC) e seco (< 35 UR%). Sob estas condições, recomendamos utilizar todos os produtos em grãos dentro do prazo de validade indicado na embalagem.

Embalagem

Entregamos os maltes em qualquer forma de acondicionamento: a granel, sacas de 25 kg, sacas de 50 kg, Big Bags de 400 - 1250 kg. Paletes embrulhados de 1000 kg (sacas de 25 kg) até 1250 kg (Big Bags). Todos os tipos de acondicionamento - em contêineres de 20’ ou 40’ para exportação.

IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas, micotoxinas e nitrosaminas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica
Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica
Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB