



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU ABBEY®  
Anul de recoltare 2023

| Parametru                  | Unitatea de măsură | Min         | Max         |
|----------------------------|--------------------|-------------|-------------|
| Umiditate                  | %                  |             | 4.5         |
| Extract (substanță uscată) | %                  | 78.0        |             |
| Culoarea mustului          | EBC(Lov.)          | 41.0 (15.9) | 49.0 (18.9) |
| pH                         |                    |             | 6.0         |

### Particularități

Malț belgian brun. Germinație specială și uscare până la 110°C.

### Caracteristici

Oferă o savoare puternică de pâine coaptă, nuci și fructe. Aroma acestui malț are câteva note amare care se îndulcesc odată cu maturizarea sa. Malțul Chateau Abbey poate avea o aromă destul de puternică și este în general utilizat în procentaj mic (0,5% ) în producerea tipurilor de bere care cer o colorare intensă.

### Folosire

Beri tipice Pale Ale, Porter brune și beri speciale; diverse beri englezești. Până la 30% din amestec

### Depozitare și termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

### IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

La Malterie du Chateau SA (Castle Malting) Sediul central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia  
Tel.: +32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Tournai înregistrat 79754; TVA: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB