



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

CHÂTEAU VIENNA®  
Anno di raccolto 2021

| Parametri                     | Unità     | Min       | Max       |
|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Umidità                       | %         |           | 4.5       |
| Estratto (secco)              | %         | 80.0      |           |
| Differenza fine-grossa        | %         | 1.5       | 2.5       |
| Colorazione del mosto         | EBC(Lov.) | 4.0 (2.1) | 7.0 (3.2) |
| Proteine totali (malto secco) | %         |           | 11.5      |
| Proteine solubili             | %         | 3.5       | 4.3       |
| Indice Kolbach                | %         | 37.0      | 45.0      |
| Viscosità                     | cp        |           | 1.6       |
| pH                            |           | 5.6       | 6.0       |
| Potere diastasico             | WK        | 250       |           |
| Friabilità                    | %         | 80.0      |           |
| Grani interi                  | %         |           | 2.5       |
| Filtrazione                   |           | Normale   |           |
| Tempo saccarificazione        | Minutes   | 15        |           |

### Caratteristiche

Malto belga di base Vienna. Leggermente essiccato fino a 85 - 90°C, con una durata di essiccazione più corta che nei casi degli altri malti.

### Peculiarità

Da un sapore un po' più intenso del malto e dei grani rispetto al malto Château Pilsen, e anche qualche aroma di caramello. Essiccato alla temperatura più elevata del malto Château Pilsen. Di fatto produce una colorazione dorata un po' più ricca, e intensifica nello stesso tempo il corpo e la pienezza della birra. Grazie alla temperatura più alta di essiccazione, l'attività enzimatica del malto Château Vienna è un po' più bassa di quella del malto Pilsen. Nonostante ciò, il malto Château Vienna ha tanto potere enzimatico da sopportare l'aggiunta di grandi quantità di malti speciali.

### Uso

Come base, per tutti i tipi di birre ; Vienna lager. Intensifica il colore e l'aroma delle birre leggere. Fino a 100 % di 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 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.

## 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.

---

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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio; Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB