



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU PALE ALE NATURE Anno di raccolto 2019

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.5
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Proteine totali (malto secco)	%		11.7
Proteine solubili	%	4.0	4.6
Indice Kolbach	%	38.0	45.0
Viscosità	cp		1.6
Beta glucano	mg/l		250
Potere diastatico	WK	250	
Friabilità	%	80.0	
Grani interi	%		2.5
Filtrazione			Normale
Tempo saccharificazione	Minutes		15

Caratteristiche

Malto di base leggermente colorato. Essiccazione fino a 90 - 95°C.

Peculiarità

Il malto Château Pale Ale Nature è generalmente utilizzato come malto di base o nella combinazione con il malto Château Pilsen al fine di ottenere un sapore di malto più intenso ed una colorazione complementare. Di un colore più scuro, questo malto può dare una sfumatura dorata al colore del mosto. Per produrre delle birre ambrate ed amare, viene utilizzato con dei lieviti potenti. Essiccato per un periodo più lungo, è meglio trattato, e porta un sapore più accentuato del malto Château Pilsen. Gli enzimi del malto Château Pale Ale sopportano l'utilizzo di malti speciali non-enzimatici.

Uso

Birre tipo Pale Ale, amare, la maggior parte delle birre inglesi tradizionali. 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 Direttiva europea 2001/18 / CE, 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.

Sede amministrativa: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgio

Produzione: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgio

Tel: +32(0)87 681381; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com

Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB