Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU BLACK OF BLACK
Ano da safra 2022

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	72.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	650 (244.3)	950 (356.8)

Apresentação

Malte de torrefação única. Torrificado até 225°C.

Características

Este malte torrado muito especial oferece uma grande vantagem: Château Black Of Black dá a cerveja o sabor e aroma típico do malte Château Black porém sem intensificar a cor da cerveja. Adiciona notas torradas agradáveis e bem balanceadas a cerveja pronta. Agora você pode produzir uma cerveja de cor âmbar com caráter mais pronunciado de torrado que não seria possível até a criação pela Castle Malting® da sua tecnologia única para produção do Château Black Of Black.

Uso

De âmbar à cervejas muito escuras, Stouts and Porters. Até 5% da mistura.

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.