



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU ACID NATURE® Anno di raccolto 2020

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		10.0
Estratto (secco)	%	74	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	6 (2.8)	16 (6.6)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
pH			4.5
Acidità		40	
Carbohydrates	%	40	

Caratteristiche

E' un malto d'orzo acido con lactobacilli che diminuisce il PH e viene usato quando si produce birra a base di acqua ricca di bicarbonato di sodio.

Peculiarità

Château Acid Nature migliora l'effetto degli enzimi idrolitici ed aumenta il potere della miscela. Oltre a questo, intensifica la fermentazione, aggiustando il livello PH. I malti acidi regaleranno un gusto pieno alle vostre birre, e una stabilità al sapore.

Uso

Qualsiasi ale oppure lager, birre di frumento, birre chiare per ottimizzare il livello PH. Fino al 5% of della 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.

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