



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## ESPECIFICAÇÃO

### CHÂTEAU ROASTED BARLEY NATURE® Ano da safra 2018

Parâmetro	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	65.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

#### Atributos

Raw roasted organic barley. Torrefied up to 230 °C. The length of roasting time determines the darkness of the grain.

#### Características

Château Roasted Barley Nature is a highly roasted barley that imparts a burnt, grainy, coffee-like flavor to your beer. It has many characteristics of Château Black Nature malt, though it is far more complex. It actually has some starch that can be converted during the mash, thus impacting the specific gravity. Château Roasted Barley will also lend to the sweetness to the beer. If compared to Château Chocolat Nature and Château Black Nature malts, organic roasted barley produces the lightest colored head. Imparts a deep red mahogany color to beer and very strong roasted flavor. Gives dryness to organic Porters and Stouts.

#### Uso

Organic Stouts, organic Porters, organic Nut Brown Ales and other organic dark beer styles

#### Armazenamento e vida útil

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

#### Embalagem

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

#### 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 Diretiva Europeia 2001/18/EC, 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.

