Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU RAW OAT (Ovăz crud)
Anul de recoltare 2021

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		14
Extract (substanță uscată)	%	80	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	4 (2.1)	7 (3.2)
Proteine totale	%		14

Particularități

Utilizată cu atenție, această cereală non-malțificată reprezintă un adaos care poate oferi multe beneficii.

Caracteristici

Datorită conținutului ridicat de beta-glucani, ovăzul crud sporește corpolența berii și oferă o senzație de moliciune mătăsoasă în gură. Acesta conferă mustului o mulțime de zaharuri nefermentabile, ceea ce are drept rezultat intensificarea semnificativă a aromelor dulcii și fine ale berii. De obicei, înainte de a fi adăugat la plămada principală, ovăzul este trecut prin procesul de brasaj, unde este separat. Cu toate acestea, poate fi utilizat direct în combinație cu Château Pilsen pe 6 rânduri, pentru a compensa vâscozitatea pe care o conferă ovăzul și pentru a aduce mai multe proteine care contribuie la retenția spumei.

Folosire

Potrivit pentru orice tip de bere în care este dorită combinația de caracteristici menționate mai sus. Un exemplu ar fi utilizarea în berea cu hamei. Până la 30% din amestec.

Depozitare şi termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel .: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB