



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU PILSEN 2RS TERRA BREW® Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80	
Differenza fine-grossa	%	1.0	2.5
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)		3.5
Post-colorazione	EBC(Lov.)		6.0
Proteine totali (malto secco)	%		11.8
Proteine solubili	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35	45
Viscosità	cp		1.6
Beta glucano	mg/l		250
pH		5.6	6.0
Friabilità	%	80	
Grani interi	%		2.5
Filtrazione			Normale
Tempo saccharificazione	Minutes		15
Calibrazione: superiore 2.5 mm	%	90	
Calibrazione: scarto	%		2.0

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 Regolamento (CE) n. 1829/2003, 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.