



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL Rok zbiorów 2023

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		6.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	78	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

Cechy

Wheat malt. Roasted at up to 150-170°C.

Charakterystyka

Château Wheat Crystal imparts to the beer a rich character of cooked wheat, corn flakes and a slight aroma of coffee. Increasing the coloration, our new malt will highlight the aromatic notes of baked bread and biscuit in your beer. The beer will have a golden to light amber colour and a light to medium body.

Usage

Belgian Witbier; Hefeweizen; Kristallweizen, Dunkelweizens, Weizenbock; Up to 20% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Opakowanie

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.

WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Unii UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie www.castlemalting.com możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.