Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

# ESPECIFICACIÓN

## CHÂTEAU ABBEY®
## Cosecha 2021

| PARÁMETROS | Unidad | Min | MÁX |
|---|---|---|---|
| Humedad | % | | 4.5 |
| Extracto (base seca) | % | 78.0 | |
| Color del mosto | EBC(Lov.) | 41.0 (15.9) | 49.0 (18.9) |
| pH | | | 6.0 |

### Propiedades

Malta oscura belga. Germinada de modo específico y secada a una temperatura de hasta 110 °C.

### Características

La malta Château Abbey® es una malta pálida más tostada que aporta un sabor fuerte a pan cocido, nueces y frutas. La malta Château Abbey® tiene un sabor amargo que se suaviza al envejecer y puede llegar a ser bastante intenso. Habitualmente, la malta Château Abbey® se utiliza en pequeñas proporciones (10%) en la molienda para elaborar cervezas con un color intenso.

### Uso

Cervezas Pale Ale, cervezas abadía, porter oscura y cervezas especiales, en una amplia variedad de cervezas británicas. Hasta el 25% de la mezcla.

### Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C), seco (< 35 RH %) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

### Embalaje

A granel; A granel en Liner Bag en contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big bags (400-1.250 kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.

### IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una solida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

BBRUBEBB