Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

# SPECIFICHE

## CHÂTEAU CHIT WHEAT NATURE MALT FLAKES®
Anno di raccolto 2021

| Parametri | Unità | Min | Max |
|---|---|---|---|
| Umidità | % | | 10.0 |
| Estratto (secco) | % | 77.0 | |
| Colorazione del mosto | EBC(Lov.) | 5 (2.4) | 9 (3.9) |
| Proteine totali (malto secco) | % | | 12.0 |

### Caratteristiche

Chicchi appiattiti di malto di fromento chit- un tipo di malto poco essiccato prodotto da grano umidificato che ha germinato per un periodo molto breve.

### Peculiarità

Fiocchi di malto di fromento chit che conservano molte delle caratteristiche del grano grezzo e vengono usati per aumentare la stabilita' della schiuma e bilanciare il malto di alta solubilita'. I fiocchi possono essere aggiunti direttamente nella miscela.

### Uso

Qualsiasi tipo di birra. Fino al 25% of della miscela.

### Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti in grano intero entro i 12 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

### Imballaggio

In sacchi 25 kg

CERTISYS Organismo certificatore: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. Il malto BIOLOGICO che abbiamo fornito, viene prodotto da Castle Malting (Malterie du Château), debitamente autorizzata, seguito la certificazione CERTISYS a vostra disposizione. CERTIFIED BY BE BIO 01.

### 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;
Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB