

PALE ALE

Le Pale Ale Malteurop est un malt d'orge deux rangs produit par l'application d'un process de touraillage spécialisé dans le but de créer un malt ayant de bonnes propriétés enzymatiques et un extrait élevé approprié à tous les types de bière.

Notre Pale Ale apporte des arômes subtils de noisette et de biscuit et apporte une robe dorée intense à vos bières. Le Pale Ale peut être utilisé à 100% dans vos recettes et est particulièrement adapté aux bières Ale anglaises.



ANALYSE TECHNIQUE

Humidité	≤ 4.5 %
Extrait sec	≥ 81 %
Atténuation finale	81.0 ± 2.0 %
Protéines totales	≤ 11.5 %
Protéines solubles	4.3 ± 0.5 %
Coloration du moût	5 – 7 EBC
Couleur ébullition	8 – 11 EBC
pH	≤ 6.10
Friabilité	≥ 80 %
Grains entiers	≤ 2.0 %
Calibrage > 2.5mm	≥ 90 %
Calibrage < 2.2mm	≤ 1.5 %
PDMS	≤ 4 µg DMS eq/g
Viscosité	≤ 1.58 mPa.s
NDMA	≤ 2.5 µg/kg

CARACTERISTIQUES

Odeur/aspect anormaux	Absence
Insectes	Absence
Zéaralénone *	
Déoxynivalénoïl *	Conforme au Règlement
Ochratoxine A *	CE 1881/2006
Métaux lourds *	
Pesticides *	Conforme au Règlement CE 396/2005
Allergènes	Présence de céréales contenant du gluten. Peut contenir des sulfites. Absence d'autres allergènes (selon Règlement CE 1169/2011)
OGM	Absence
Ionisation	Non ionisé

* Méthode accréditée COFRAC

INFORMATIONS PRODUIT

Origine	France et autres pays GMP+ (selon exigence client)
Conditionnement	Big bag, vrac, sacs 25kg et 50kg
Disponibilité	Toute l'année
Stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
DLUO	24 mois

Contactez-nous !



Téléphone : + 32 (0) 87 662095
Fax : +32 (0) 87 352234
Email : info@castlemalting.com