Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU MELANO NATURE®
Anno di raccolto 2022

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	78.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	75.0 (28.7)	85.0 (32.4)
pH			6.0

Caratteristiche

Malto belga Mélanoidin (Mélano Nature). Germinazione speciale. Processo speciale di essicazione fino a 130°C. Così come il malto è lentamente essiccato mentre la temperatura viene aumentata, ciò permette la formazione dei melanoidi.

Peculiarità

Molto aromatico, con un sapore intenso di malto. Dà pienezza e corposità al colore della birra, intensifica la stabilità del sapore ed arricchisce il colore rosso della birra. Aumenta il corpo della birra. Questo malto è chiamato anche «Turbo Munich».

Uso

Birre ambrate e scure, tipo ale scozzesi, ale ambrate, rosse. Fino al 20% della miscela.

Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22°C) e secco (<35HR%) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

Imballaggio

Sfuso in camion; Sfuso in sacconi – liners in container; In sacchi (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg); Tutti i tipi di imballaggio in containers di 20' o 40' per le esportazioni.

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