



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU RAW OAT (AVENA CRUDA) Cosecha 2021

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		14
Extracto (base seca)	%	80	
Color del mosto	EBC(Lov.)	4 (2.1)	7 (3.2)
Proteínas totales (malta seca)	%		14

Propiedades

Este cereal no malteado debe usarse con cuidado como un complemento que pueda brindar muchos beneficios.

Características

La avena cruda dará a la cerveza más cuerpo y una sensación cremosa y suave en boca gracias a su alto contenido en beta glucanos. Este cereal proporciona muchos azúcares no fermentables en el mosto resultando en una alta densidad final y, por lo tanto, sabores más dulces y suaves en la cerveza. Usualmente, la avena cruda se tritura por separado antes de agregarla al puré principal, pero podría también usarse directamente en combinación con Château Pilsen de 6 hileras para compensar la viscosidad que impartirá la avena y para aportar más proteínas, así contribuyendo a la retención de espuma.

Uso

Cualquier tipo de cerveza en la que se desee la combinación de características mencionadas anteriormente. Las cervezas Hoppy Session son un ejemplo. Hasta un 30% del total de los cereales.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (<22°C), seco (<35RH%) 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 sólida 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, micotoxinas 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB