Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU PILSEN 2RS TERRA BREW®
Ano da safra 2021

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80	
Diferenca Extrato moagem fina-grossa	%	1.0	2.5
Cor do mosto	EBC(Lov.)		3.5
Pós-coloração	EBC(Lov.)		6.0
Proteínas totais	%		11.8
Proteína solúvel	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35	45
Viscosidade	cp		1.6
Beta glucanos	mg/l		250
pH		5.6	6.0
Fragilidade	%	80	
Grãos Vitrosos	%		2.5
Filtragem		Normal	
Sacarificação	Minutes		15
Tamanho dos grãos (>2.5 mm)	%	90	
Calibração: - rejeitado	%		2.0

IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas, micotoxinas e nitrosaminas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.