



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU MELANO LIGHT Anno di raccolto 2016

Parameter	Unità	Min	Max
Umidità.	%		4.5
Estratto (secco)	%	79.0	
Color malto	EBC(Lov.)	36.0 (14.1)	44.0 (17.1)
pH		5.4	5.8

#### Features

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

#### Caratteristiche

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».

#### Usage

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

#### Storage and Shelf life

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 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.

#### IMPORTANT

All our malts are 100% traceable from barley field through all stages of malting process up to the delivery applying and respecting Regulation EC/178/2002 of the European Council regarding traceability.

All our malts are produced using the traditional process of over 9 days, a solid warranty of high modification of the grain and real top quality of premium malts.

Neither of our malts contains any genetically modified organisms as defined by European Directive 2001/18/EC, which means that all our malts are GMO FREE guaranteed.

All our malts are manufactured in strict conformity with the internationally accepted requirements HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) currently in force and the ISO 22000 Food Safety Management System.

All our malts conform to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins and nitrosamines.

All our malts are transported only by GMP-certified transporters.

You can see and print the results of the analysis of the malts delivered to you directly on our site [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Sede amministrativa: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgio  
Produzione: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgio  
Tel: +32(0)87 681381; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBE