



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU CARA WHEAT BLOND EKOLOGICZNY* (CARA WHEAT BLOND NATURE*) Rok zbiorów 2016

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		8
Ekstrakt (sucha baza)	%	68	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	10.0(4.3)	20.0(8.1)
Kalibracja : - odrzucona	%		1

Cechy

Light brown organic caramel wheat malt with malty odour and sweet malty taste.

Charakterystyka

Enhances the peculiar taste of organic wheat beers. Château Cara Wheat Blond Nature malt is essential in making wheat organic beers, but is also used in barley malt-based organic beers (3–5%) like Brown Beers, Belgian Dubbel, thanks to its protein level that gives the beer a fuller mouthfeel and enhanced head stability.

Usage

Organic wheat beers, white, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 30% of the mix

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2001/18/EC.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z innymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie www.castlemalting.com możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

