



*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](http://www.castlemalting.com) możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

