



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU ABBEY NATURE® Anno di raccolto 2023

| Parametri             | Unità     | Min         | Max         |
|-----------------------|-----------|-------------|-------------|
| Umidità               | %         |             | 4.5         |
| Estratto (secco)      | %         | 78.0        |             |
| Colorazione del mosto | EBC(Lov.) | 41.0 (15.9) | 49.0 (18.9) |
| pH                    |           |             | 6.0         |

#### Caratteristiche

Malto belga bruno. Germinazione speciale ed essiccazione fino a 110°C.

#### Peculiarità

Dà un forte sapore di pane cotto, noce e frutta. Il sapore di questo malto ha qualche nota d'amaro che vengono addolcite con la maturazione. Può avere un sapore assai forte ed è generalmente utilizzato a bassi percentuali (0.5%) nella produzione dei tipi di birra che richiedono una colorazione intensa.

#### Uso

Birre tipo Pale Ale, porters brune e birre speciali; diverse birre inglesi. Fino al 25 % della miscela.

#### Conservazione

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.

**CERTISYS** Organismo certificatore: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermelaan, B-1150 Brussels, Belgium, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). Il malto BIOLOGICO che abbiamo fornito, viene prodotto da Castle Malting (Malterie du Château), debitamente autorizzata, seguito la certificazione CERTISYS a vostra disposizione. CERTIFIED BY BE BIO 01.

#### IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Regolamento (CE) n. 1829/2003, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio  
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB