



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## SPECIFICAȚIE

### CHÂTEAU WHEAT CAFE® Anul de recoltare 2023

| Parametru                  | Unitatea de măsură | Min         | Max         |
|----------------------------|--------------------|-------------|-------------|
| Umiditate                  | %                  |             | 5.5         |
| Extract (substanță uscată) | %                  | 77          |             |
| Culoarea mustului          | EBC(Lov.)          | 350 (131,8) | 450 (169,3) |
| pH                         |                    |             | 6.0         |

#### Particularități

Malțul Belgian de grâu Café. Prăjit până la 210°C

#### Caracteristici

Café Wheat Café conferă berii un caracter bogat de grâu prăjit. Acest malț va adăuga note de cafea la berea dvs., dar cu o amărăciune mai mică în comparație cu omologul său de orz Château Café. Berea va avea nuanțe maronii până la întunecate și o senzație plăcută de dulce în gură.

#### Folosire

Dark beers, Bockbier, Altbier, Stout, Porter, sau Brown ales. Până la 20% din amestec.

#### Depozitare și termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

#### IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Tournai

Înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB