



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## SPECIFICAȚIE

### CHÂTEAU PILSEN 2RS TERRA BREW® Anul de recoltare 2023

| Parametru                                           | Unitatea de măsură | Min    | Max  |
|-----------------------------------------------------|--------------------|--------|------|
| Umiditate                                           | %                  |        | 4.5  |
| Extract (substanță uscată)                          | %                  | 80     |      |
| Diferența între extractul măcinșului fin și grosier | %                  | 1.0    | 2.5  |
| Culoarea mustului                                   | EBC(Lov.)          |        | 3.5  |
| Post-colorarea                                      | EBC(Lov.)          |        | 6.0  |
| Proteine totale                                     | %                  |        | 11.8 |
| Proteine solubile                                   | %                  | 3.5    | 4.4  |
| Indexul Kolbach                                     | %                  | 35     | 45   |
| Viscozitatea                                        | cp                 |        | 1.6  |
| Beta glucani                                        | mg/l               |        | 250  |
| pH                                                  |                    | 5.6    | 6.0  |
| Friabilitate                                        | %                  | 80     |      |
| Sticlozitate (boabe întregi)                        | %                  |        | 2.5  |
| Filtrare                                            |                    | Normal |      |
| Zaharificarea                                       | Minute             |        | 15   |
| Calibrare: - mai mare de 2.5 mm                     | %                  | 90     |      |
| Calibrare: - boabe respinse                         | %                  |        | 2.0  |

#### 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