



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU PALE ALE®
Anul de recoltare 2020

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	80.0	
Diferența între extractul măcinșului fin și grosier	%	1.0	2.5
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Proteine totale	%		11.5
Proteine solubile	%	4.0	4.6
Indexul Kolbach	%	38.0	45.0
Viscozitatea	cp		1.6
Puterea diastatică	WK	250	
Friabilitate	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Filtrare			Normal

Particularități

Malț belgian de bază ușor colorat. Uscat pînă la 90-95°C.

Caracteristici

Malțul Chateau Pale Ale® este utilizat, în general, ca malț de bază sau în combinație cu malțul Pilsen 2RP pentru a obține o aromă de malț mai intensă și o colorare suplimentară. Având o culoare mai închisă, acest malț poate da o nuanță aurie culorii mustului. Pentru a produce beri chihlimbar și amare, se folosește cu drojzii puternice. Uscat pentru o perioadă mai lungă, este mai bine modificat și oferă o aromă mai pronunțată decât malțul Pilsen. Enzimele de malț Chateau Pale Ale susțin utilizarea de malțuri speciale non-enzimaticice.

Folosire

Beri tipice Pale Ale, amare, majoritatea berilor englezești tradiționale. Pînă la 80% 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 Directiva Europeană 2001/18 / CE, 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

Sediul central: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgia

Uzina de malț: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgia Tel.: +32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB