



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU VIENNA®  
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	%	1.5	2.5
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Proteine totale	%		11.5
Proteine solubile	%	3.5	4.3
Indexul Kolbach	%	37.0	45.0
Viscozitatea	cp		1.6
pH		5.6	6.0
Puterea diastatică	WK		250
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.5
Filtrare			Normal
Zaharificarea	Minute		15

### Particularități

Malț belgian de bază Chateau Vienna. Ușor uscat pînă la 85-90°C, cu o durată de uscare mai scurtă decît în cazul celorlalte malțuri.

### Caracteristici

Dă o aromă de malț și cereale ușor mai intensă decît malțul Pilsen, precum și câteva arome de caramel. Uscat la o temperatură mai ridicată decît malțul Pilsen. Drept urmare, produce o culoare aurie ușor mai bogată și, în același timp, intensifică corpul și plinătatea berii. Datorită temperaturii mai ridicate a uscării, activitatea enzimatică a malțului Chateau Vienna este puțin mai mică decît cea a malțului Pilsen, însă suficient de mare pentru a susține adăugarea unor cantități mari de malțuri speciale.

### Folosire

Ca bază, pentru toate tipurile de bere; Vienna Lager. Intensifică culoarea și aroma berilor blonde. Pînă la 100% 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 pînă 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Tournai înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB