



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU DIASTATIC Cosecha 2018

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		7.0
Extractor (sustancia seca)	%	80.0	
Diferencia f/g	%	1.5	2.5
Color del mosto	EBC(Lov.)	2.5 (1.4)	4.0 (2.0)
Proteínas totales (malta seca)	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.5
Hartong 45°	%	35.0	45.0
Viscosidad	cp		1.6
Potencia diastática	WK	380	
Friabilidad	%	78.0	
Vidriosidad (granos enteros)	%		3
Tiempo de sacarificación	Minutos		15

Propiedades

Malta enzimática. Se produce utilizando las mejores variedades europeas de cebada.

Características

Proporciona la potencia diastática necesaria en la maceración al utilizar malta con pocos enzimas o grano sin maltear. Además, aumenta la eficiencia en la extracción.

Uso

Cualquier tipo de cerveza. Hasta el 30% de la mezcla.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C) y seco (< 35 RH %). En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses.

Embalaje

A granel; A granel en Contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg).

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una sólida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de la Comunidad Europea (Directiva 2001/18/CE).

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica

Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB