



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## SPECIFICAȚIE

### CHÂTEAU MELANO LIGHT® Anul de recoltare 2020

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	36.0 (14.1)	44.0 (17.1)
pH			6.0

#### Particularități

Maț belgian Mélanoidin (Mélano). Germinare specială. Proces special de uscare până la 130° C. În timp ce mațul Chateau Mélano este uscat lent, temperatura este crescută, ceea ce permite formarea de melanoizi

#### Caracteristici

Foarte aromat, cu o savoare intensă de maț. Dă plinătate și rotunjime culorii berii, intensifică stabilitatea aromei și îmbogățește culoarea roșie a berii. Crește corpul berii. Acest maț se mai numește „Turbo Munchen”.

#### Folosire

Berile chihlimbar și întunecate, de tipul ale scoțiene, ale chihlimbar, roșii. Până la 30% din amestec

#### Depozitare și termen de valabilitate

Mațul 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. Mațurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

#### IMPORTANT

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

Toate mațurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a mațurilor premium. Niciunul dintre mațurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Directiva Europeană 2001/18 / CE, ceea ce înseamnă că toate mațurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate mațurile 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 mațurile 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 mațurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei mațurilor 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 maț: 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