



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU CAFE LIGHT® Rok zbiorów 2018

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	77.0	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	220 (83.1)	280 (105.6)

Cechy

Belgian coffee light malt. Kilned at up to 200°C.

Charakterystyka

Château Café Light® malt imparts a dry and mild coffee flavour and aroma to beers. Adds a smooth mouth feel and complexity to any brown or amber ale. Brings in a sweet aftertaste. Reinforces the color of beer.

Usage

Amber and dark beers. Up to 10% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2001/18/EC.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie www.castlemalting.com możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

Siedziba: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgia

Słodownia: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgia

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB