



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU BISCUIT NATURE Cosecha 2018

| PARÁMETRO | Unidad | Min | MÁX |
|---------------------------|-----------|-------------|-------------|
| Humedad | % | | 4.5 |
| Extracto (sustancia seca) | % | 77.0 | |
| Color del mosto | EBC(Lov.) | 45.0 (17.4) | 55.0 (21.2) |

Propiedades

Malta belga única y muy especial. Ligeramente secada y ligeramente torrefacta a una temperatura de hasta 160 °C.

Características

La malta Château Biscuit Nature proporciona una terminación tostada muy marcada a la cerveza, además de un aroma y un sabor de pan y galletas calientes. La malta Château Biscuit Nature aporta un color marrón cálido claro-medio a la maceración. Esta malta se utiliza para mejorar el sabor y el aroma tostados que caracterizan a las ales y las lagers prestándoles las sutiles propiedades de las maltas negras y chocolate. No tiene enzimas. Debe macerarse con maltas con un exceso de potencia diastática.

Uso

Todas las cervezas orgánicas especiales al mismo que las ales orgánicas británicas, las ales orgánicas oscuras y las cervezas orgánicas porter. Hasta el 25% de la mezcla.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C), seco (< 35 RH %) y sin plagas. 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. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

A granel; A granel en Liner Bag en contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big bags (400-1.250 kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.

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, micotoxinas 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.

