



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU OAT MALT Rok zbiorów 2018

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		6.0
Ekstrakt (sucha baza)	%	80.0	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)		5.0 (2.4)
Całkowite białko	%		14.0
Scukrzanie	Minutes		60

#### Cechy

Château Oat malt is produced from naked oat kernels. This type of malt has a very low diastatic power and moderate extract values.

#### Charakterystyka

Château Oat malt gives a distinctive silkiness to the beer. Great for enhancing body, head retention, and flavor of dark beers. Used as a flavor adjunct, it enhances a biscuit taste in the beer and gives it a unique texture and a creamy mouthfeel. Adds texture and flavor to any dark English beer style.

#### Usage

Dark beers, porters, stouts, robust British ales, winter beers. Up to 15% of the mix.

#### Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

#### Opakowanie

Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1 250kg) 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 Unii Europejskiej 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB