



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU ABBEY EKOLOGICZNY® (ABBEY NATURE®) Rok zbiorów 2018

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	78.0	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	41.0 (15.9)	49.0 (18.9)
pH			6.0

Cechy

Organic Belgian brown malt. Specially germinated and kilned at up to 110°C.

Charakterystyka

Château Abbey Nature® malt is a more toasted form of pale malt. Gives a strong taste of cooked bread, nuts and fruit. Château Abbey Nature® malt has a bitter flavour which mellows on ageing, and can be quite intensely flavoured. Château Abbey Nature® malt is typically used as a small proportion of the grist in the production of organic beers requiring some substantial depth of colour.

Usage

Organic pale ale beers, organic Abbey beers, organic brown porter and organic special beers, in a diverse range of organic British beers. Up to 25% 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 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 innymi 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