



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### MALT CHÂTEAU BUCKWHEAT EKOLOGICZNY (BUCKWHEAT NATURE) Rok zbiorów 2018

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		5.0
Ekstrakt (sucha baza)	%	66	
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Całkowite białko	%		11.0

#### Cechy

Malted from buckwheat, a pseudo-cereal\*, Château Buckwheat Nature malt is used to produce organic gluten-free beer. Château Buckwheat Nature malt may contain traces of other malt grains containing gluten. \*Pseudocereals are broadleaf plants (non-grasses) that are used in much the same way as cereals (true cereals are grasses). Their seed can be ground into flour and otherwise used as cereals. Examples of pseudocereals are amaranth, quinoa, and buckwheat.

#### Charakterystyka

Château Buckwheat Nature is used in the production of organic gluten-free beer. Adds a particular nutty and malty flavor to your beer. It also can be used in specialty beers to render a rich and deep tone. NB! Buckwheat malt has no diastatic power.

#### Usage

Any type of organic gluten-free beer. Up to 40% 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 - 1,400kg). 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 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](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

