



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU WHEAT BLACK® Anul de recoltare 2020

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	77.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	1100 (413.1)	1400 (525.6)

Particularități

Malțul Château Wheat Black va aduce berii dumneavoastră aceleași caracteristici de culoare închisă ca malțul nostru tradițional Château Black.

Caracteristici

Acesta este un nou tip de malț prăjit, care va adăuga arome complexe berilor dvs., cu o notă dominantă de cafea și un caracter prăjit mai pronunțat. Datorită tehnologiei noastre unice de prăjire, acest malț nu va adăuga astringență berii. Vă rugăm să rețineți că nu veți obține un gust tipic de malț de grâu neprăjit.

Folosire

Dunkelweizen, Schwarzbiers, Altbier, Black IPA și Ale de specialitate. Până la 20% din amestec.

Depozitare și termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Directiva Europeană 2001/18 / CE, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

Sediul central: Chemin du Couloiry 1, 4800 Lambermont, Belgia

Uzina de malț: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgia Tel.: +32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB