



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU WHEAT SMOKED® Anul de recoltare 2020

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		5.5
Extract (substanță uscată)	%	80.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Proteine totale	%	10.0	13.0
Viscozitatea	cp		1.9
Puterea diastatică	WK		360*
Friabilitate	%	70	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.0
Zaharificarea	Minute		15
Fenoli	ppm	10	15*

Particularități

Château Smoked Wheat Malt is produced by a traditional technique where malted wheat is smoked over beechwood to develop intense smoked notes while preserving its malt characteristics, as pale color and enzymatic activity.

Caracteristici

Château Smoked Wheat Malt gives a strong smoked aroma and flavor to the beer, brings the particular wheat taste and mouthfeel, and enhances head formation and retention due to its high proteins levels.

Folosire

Smoked Ales and Lagers, Scottish Ale, and the Polish Grätzer Beer. Up to 15% of the grain bill.

Depozitare și termen de valabilitate

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) area. 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.

Ambalarea

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

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 Couloury 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