



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU CHOCOLAT Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	75.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	900 (338.1)	1100 (413.1)

Caratteristiche

Malto belga Chocolate. Essiccato a 220°C, poi rapidamente raffreddato, nel momento in cui il colore desiderato è stato ottenuto.

Peculiarità

Il malto Château Chocolat è un malto essiccato ad alta temperatura, per ottenere il colore marrone scuro da cui viene il suo nome. E' utilizzato per affinare il colore e dare un sapore di noce arrostita alla birra. Questo malto ha molte particolarità comuni con il malto Black, ma esso è meno amaro e più chiaro, perché è arrostito per un periodo un po' più corto e a temperature finali meno elevate.

Uso

Birre scure, forte, nere, quelle come le Porter, Stout e le Brown Ale. Fino al 7 % della miscela.

Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

Imballaggio

Sfuso in camion ; Sfuso in sacconi – liners in container; In sacchi (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg); Tutti i tipi di imballaggio in containers di 20' o 40' per le esportazioni.

IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Regolamento (CE) n. 1829/2003, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito www.castlemalting.com è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.