



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

MAIZE FLAKES Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		13.5
Estratto (secco)	%	81.6*	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	3.5*	
Proteine totali (malto secco)	%	7.0*	

Caratteristiche

Maize Flakes are a pre-gelatinized brewing adjunct produced from selected maize kernels submitted to the flaking process where the whole kernel is steamed and passed through heated rollers to open the starch structure within the kernel endosperm. Also, Maize Flakes have low levels of lipids and proteins and a high level of carbohydrates that have to be considered in the brewing process.

Peculiarità

Help to lighten the body and flavor of the beer and refreshing beer with a clean and crisp mouthfeel and beautiful pale color. Maize Flakes have a slightly higher color and give a slightly sweeter finish to the beer compared to Rice Flakes.

Uso

American Lagers, American Light Lagers, and light beers. Up to 20% of the grain bill. The Total Diastatic Power of the mash and Lauter Tun filtration bed need to be checked for high levels of Maize Flakes.

Conservazione

Maize Flakes must be stored in a clean, cool (<18C) and dry (<70%) area. If these conditions are observed, we recommend using all products within 6 months from the date of manufacture.

Imballaggio

Paper bags (20kg); Big Bags (400-1000kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

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.