



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## SPECIFICAȚIE

### CHÂTEAU AROME NATURE Anul de recoltare 2023

| Parametru                  | Unitatea de măsură | Min         | Max          |
|----------------------------|--------------------|-------------|--------------|
| Umiditate                  | %                  |             | 4.5          |
| Extract (substanță uscată) | %                  | 78.0        |              |
| Culoarea mustului          | EBC(Lov.)          | 95.0 (36.2) | 105.0 (39.6) |
| pH                         |                    |             | 6.0          |

#### Particularități

Malț belgian aromatic. Temperatură ridicată de germinare de până la 115°C pentru a dezvolta o aromă excelentă.

#### Caracteristici

Oferă berilor și lagerelor de culoare chihlimbar închisă o aromă și o savoare foarte vie de malț. Comparativ cu alte malțuri colorate tradiționale, malțul Chateau Arôme are o putere diastatică mai mare și produce o amărăciune mai puțin intensă.

#### Folosire

Beri speciale foarte aromatice. 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.

**CERTISYS** Organismul de certificare: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgia, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). Malțul ORGANIC care v-a fost furnizat este produs de către Castle Malting (Malterie du Chateau), autorizat în mod corespunzător, fapt confirmat de certificatul CERTISYS la dispoziția dumneavoastră. CERTIFICAT DE BE-BIO-01

#### 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 Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, 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](http://www.castlemalting.com)