Des Malts Belges qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

SPÉCIFICATION

CHÂTEAU PALE ALE®
Année de récolte 2021

Paramètre	Unité	Min	Max
Humidité	%		4.5
Extrait fine mouture (matière sèche)	%	80.0	
Différence fine-grosse	%	1.0	2.5
Coloration du moût	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Protéines totales (base sèche)	%		11.5
Protéines solubles	%	4.0	4.6
Indice Kolbach	%	38.0	45.0
Viscosité	cp		1.6
Pouvoir diastasique	WK	250	
Friabilité	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Filtration		Normale	

Caractéristiques

Malt de base belge légèrement coloré. Touraillé jusqu'à 90 - 95°C.

Particularités

Le malt Château Pale Ale est généralement utilisé comme malt de base ou en combinaison avec le malt Pilsen 2RP afin d'obtenir une flaveur de malt plus intense et de la coloration complémentaire. D'une couleur plus foncée, ce malt peut donner une teinte dorée à la couleur du moût. Pour produire des bières ambrées et amères, s'utilise avec des levures puissantes. Touraillé pendant une période plus longue, il est mieux modifié et apporte une flaveur plus prononcée que le malt Pilsen. Les enzymes du malt Château Pale Ale supportent l'utilisation des malts spéciaux non-enzymatiques.

Usage

Bières type Pale Ale, amères, la plupart des bières anglaises traditionnelles. Peut être utilisé jusqu'à 100% du mélange.

Stockage et délai de dépôt

Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C), sec (< 35 HR %) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

Emballage

Vrac ; vrac container ; sacs (25kg, 50kg) ; big bags (400 – 1250 kg).

IMPORTANT

Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100% du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à livraison selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.

Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnel durant 8 à 10 jours d'où une solide garantie de haute

modification des grains et de la qualité supérieure des malts Premiums.

Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Règlement (CE) n° 1829/2003).

Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.

Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.

Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.

Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

La Malterie du Château SA (Castle Malting);
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique; Site de distribution : Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgique; Siège administratif : Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgique; Tél. : +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.malterieduchateau.com
RPM Tournai 79754; TVA : BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgique
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB