



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU CHOCOLAT Ano da safra 2022

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	75.0	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	900 (338.1)	1100 (413.1)

Apresentação

Malte chocolate belga. Torrado a 220°C e depois rapidamente resfriado quando a cor desejada é alcançada.

Características

Um malte altamente tostado com uma cor castanha profunda. É de onde vem o seu nome. O malte Château Chocolat é usado para ajustar a cor da cerveja e produz um sabor torrado de nozes. Compartilha muitas das características do malte Château Black, mas é menos amargo e é mais claro que o Château Black, pois é tostado por um período ligeiramente menor de tempo e as temperaturas finais não são tão altas.

Uso

Cervejas castanhas, fortes, escuras e pretas. Tais como Porters, Stouts e Brown Ales. Até 7% da mistura.

Armazenamento e vida útil

O malte deve ser armazenado em um lugar limpo, arejado (< 22 °C) e seco (< 35 UR%). Sob estas condições, recomendamos utilizar todos os produtos em grãos dentro do prazo de validade indicado na embalagem.

Embalagem

Entregamos os maltes em qualquer forma de acondicionamento: a granel, sacas de 25 kg, sacas de 50 kg, Big Bags de 400 - 1250 kg. Paletes embrulhados de 1000 kg (sacas de 25 kg) até 1250 kg (Big Bags). Todos os tipos de acondicionamento - em contêineres de 20' ou 40' para exportação.

IMPORTANTE

A Castle Malting® garante:

100% de rastreabilidade do malte – da plantação de cevada até o envio para sua cervejaria, respeitando e aplicando o decreto Europeu UE178-2002 do Concelho Europeu sobre rastreabilidade.

O processo de produção tradicional de mais de 9 dias –uma garantia sólida de alta modificação do grão e de uma qualidade dos maltes especiais verdadeira.

Ausência completa de qualquer organismo geneticamente modificado em todos os nossos maltes, conforme definido pela Regulamento (CE) n.o 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, o que significa que todos os nossos maltes não contém organismos transgênicos.

Uma rígida conformidade do nosso processo de produção com as exigências HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) atualmente.

A conformidade do nossos maltes com os regulamentos europeus e internacionais relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas, herbicidas, fungicidas, inseticidas e micotoxinas.

Todos nossos maltes são transportados somente por transportadores com certificação GMP.

Os certificados de análise dos maltes vendidos estão disponíveis para serem impressos diretamente no nosso site.