



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU PILSEN NATURE® Anul de recoltare 2022

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	81.0	
Diferența între extractul măcinșului fin și grosier	%	1.5	2.5
Culoarea mustului	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Post-colorarea	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Proteine totale	%		12
Proteine solubile	%	3.5	4.5
Indexul Kolbach	%	35.0	45.0
Viscozitatea	cp		1.6
Beta glucani	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Puterea diastatică	WK	250	
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.5
PDMS			5.0
Filtrare		Normal	
Zaharificarea	Minute		15
Claritatea mustului		Clar	
Calibrare: - mai mare de 2.5 mm	%	90.0	
Calibrare: - boabe respinse	%		2.0

Particularități

The lightest colored Belgian malt. Produced from the finest 2-row organic spring malting barley varieties. Kilned at up to 80 - 85°C.

Caracteristici

The lightest in colour, this malt is well-modified and is perfectly suited for single-step infusion or decoction mashing. Our Chateau Pilsen malt carries a strong, sweet malt flavour and contains enough enzymatic power to be used as base malt.

Folosire

All organic beer types. Can be used up to 100 % for pale organic beers (Pilsner, Lager) or as part of the mix for the other organic beers.

Depozitare și termen de valabilitate

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35 RH%) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Ambalarea

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

 Organismul de certificare: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermiaan, B-1150 Bruxelles, Belgia, www.certisys.eu. Malțul ORGANIC care v-a fost furnizat este produs de către Castle Malting (Malterie du Château), 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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai

Înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB