Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU ROASTED BARLEY
Anno di raccolto 2022

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	65.0	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1700 (638.06)

Caratteristiche

Orzo torrefato fino a 230 ºC. La durata del processo di torrefazione determina il colore scuro del grano.

Peculiarità

Château Roasted Barley è un orzo fortemente torrefato che rende alle vostre birre un gusto di fumo e un'aroma di caffé. Château Roasted Barley ha delle caratteristiche che somigliano a quelle del malto Château Black ma molto più complesse. Contiene dell'amidone che può essere convertito durante l'impasto avendo in conseguenza, un impatto sulla densità specifica. Château Roasted Barley concede anche della dolcezza alla birra . In comparazione con i malti Château Chocolat e Château Black l'orzo torrefato produce la schiuma più chiara. Conferisce alla birra un colore rosso mogano e un forte aroma torrefato. Rende le birre Stout e Porter più secche.

Uso

Stouts, Porters, Ales brune ed altre tipi di birre scure. 2 – 4 % nelle birre Ale brune o 3 – 10% nelle Porters e nelle Stouts.

Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

Imballaggio

Sfuso in camion ; Sfuso in sacconi – liners in container; In sacchi (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg); Tutti i tipi di imballaggio in containers di 20' o 40' per le esportazioni.

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.

Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;
Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB