Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU BUCKWHEAT (MALTA DE TRIGO SARRACENO)
Cosecha 2021

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		5.0
Extracto (base seca)	%	66.0	
Color del mosto	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	15.0 (6.2)
Proteínas totales (malta seca)	%		11.0

Propiedades

Producida de un pseudocereal*, la malta Château Buckwheat (malta de trigo sarraceno) es utilizada en la producción de la cerveza sin gluten. *Los pseudocereales son plantas de hoja ancha (no gramíneas), que son usadas de la misma manera que los cereales (los verdaderos cereales son pastos). Su semilla puede ser molida a harina o se puede utilizar como cereal. Ejemplos de pseudocereales son amaranto, quinoa y trigo sarraceno (alforfón).

Características

La malta Château Buckwheat (malta de trigo sarraceno) tiene las propiedades necesarias para sustituir la malta de cebada en la producción de la cerveza sin gluten. Añade a su cerveza un rico sabor a malta y un sabor particular de nuez. También puede ser utilizada en cervezas especiales para proveer un tono rico y profundo. NB!La malta de trigo sarraceno no tiene poder diastásica.

Uso

Cualquier tipo de cerveza sin gluten. Hasta el 40% de la mezcla.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C), seco (< 35 RH %) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 12 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

Sacos 25 kg. Cualquier tipo de embalaje – en contenedores 20’ o 40’ para las exportaciones.

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una solida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB