Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU DISTILLING®
Ano da safra 2021

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Diferenca Extrato moagem fina-grossa	%		2.0
Cor do mosto	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Pós-coloração	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Proteínas totais	%		11.5
Proteína solúvel	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35.0	45.0
Fragilidade	%	80.0	
Grãos Vitrosos	%		2
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406.0	

Apresentação

Para a produção do malte Château Distilling, a cevada é tem sua umidade elevada até 44 - 46%, levemente mais do que normalmente é requerido para a fabricação de maltes tipo pilsen. As temperaturas de germinação variam entre 12°C - 16°C por um período de cinco dias. O ciclo de secagem inicia em 50° - 60°C sendo elevado até 70° - 75°C.

Características

O malte Château Distilling é produzido especialmente para a indústria de destilados. Utilizado para a produção de whisky de qualidade premium, Château Distilling promove uma alta fermentabilidade, adequado potencial enzimático e nível de nitrogênio (proteinas) solúvel. Nosso malte Château Distilling é gentilmente secadopara preservar as enzimas e maximizar a fermentabilidade.

Uso

Todos os tipos de uísque. Até 100% da mistura.

Armazenamento e vida útil

O malte deve ser armazenado em um lugar limpo, arejado (<22ºC) e seco (<35UR%). 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 em vigor e que são internacionalmente aceitas e com a certificação pela ISO 22000 (Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos).

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

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.