



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU RYE MALT® Anno di raccolto 2020

| Parametri                     | Unità     | Min     | Max     |
|-------------------------------|-----------|---------|---------|
| Umidità                       | %         |         | 6.0     |
| Estratto (secco)              | %         | 83      |         |
| Colorazione del mosto         | EBC(Lov.) | 3 (1.7) | 8 (3.6) |
| Proteine totali (malto secco) | %         |         | 11.0    |
| Friabilità                    | %         |         | 80.0    |
| Grani interi                  | %         |         | 3.0     |
| Tempo saccharificazione       | Minutes   |         | 15      |

#### Caratteristiche

Un malto sbucciato, completamente modificato con un contenuto alto di  $\beta$ -Glucano. Si comporta bene in una miscela prodotta da un infuso ad una temperatura costante.

#### Peculiarità

Regala un colore dorato alla vostra birra. Questo malto donna un tocco unico di sapore di segale ,aggiungendo un'interessante complessità' permettendo a molte birre ben-conosciute di prendere una nuova svolta.

#### Uso

Le ales di segale e lager, birre speciali e birre stagionali. Fino al 30% della miscela.

#### 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 Direttiva europea 2001/18 / CE, 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](http://www.castlemalting.com) è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

---

Sede amministrativa: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgio

Produzione: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgio

Tel: +32(0)87 681381; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB