



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU CARA WHEAT BLOND NATURE* Anul de recoltare 2023

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		8
Extract (substanță uscată)	%	78	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	10.0(4.3)	20.0(8.1)
Calibrare: - boabe respinse	%		1

Particularități

Light brown organic caramel wheat malt with malty odour and sweet malty taste.

Caracteristici

Enhances the peculiar taste of organic wheat beers. Chateau Cara Wheat Blond Nature malt is essential in making wheat organic beers, but is also used in barley malt-based organic beers (3–5%) like Brown Beers, Belgian Dubbel, thanks to its protein level that gives the beer a fuller mouthfeel and enhanced head stability.

Folosire

Organic wheat beers, white, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 30% of the mix

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 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

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