Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU CARA WHEAT RUBY NATURE (Trigo)*
Ano da safra 2022

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		8
Extrato (base seca)	%	78	
Cor do mosto	EBC(Lov.)	40.0(15.5)	60.0(23.1)

Apresentação

Certified organic malt. Light brown caramelized wheat malt. Is produced in a roaster from green wheat malt. High caramelization level.

Características

Malt Château Cara Wheat Ruby Nature imparts a sweet candy taste with mild notes of almond and biscuit. Adds creaminess and body to finished beer. Malt Château Cara Wheat Ruby Nature is well suited for color adjustment and flavor enrichment. Is used to improve foam and foam retention. This malt has no enzymatic activity.

Uso

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

Armazenamento e vida útil

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.

Embalagem

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 Órgão de certificação: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelas, Bélgica, www.certisys.eu. O malte ORGÂNICO fornecido pela nossa empresa é produzido pela Castle Malting (Malterie du Château), devidamente autorizada, como atestado pelo certificado do CERTISYS em sua disposição. CERTIFICADO POR BE BIO 01.

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Matriz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Fábrica de malte: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Centro de distribuição: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Bélgica; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB