Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU EMMER MALT
Anno di raccolto 2022

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		5.5
Estratto (secco)	%	81	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	2.5	5.0
Proteine totali (malto secco)	%	10	20

Caratteristiche

Emmer is an ancient hulled wheat, also called Triticum dicoccum. It was one of the first domesticated grains, and it was commonly grown in antiquity. Recently, its popularity has increased due to the renewed interest in healthier foods and drinks, as Emmer is relatively lower in gluten and richer in minerals compared to modern wheat.

Peculiarità

Château Emmer malt is dehusked cereal. It gives a light body, a refreshing character, and aromatic notes of honey to the beer. Its high level of proteins gives the typical turbidity of a wheat beer and enhance head retention.

Uso

German-style “Emmerbier”, ancient-styles as Gallic or Egyptian beers, or as an option to wheat as an adjunct. Up to 40% of the grain bill.

Conservazione

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C), dry (<35RH%), and pest-free environment. 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. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Imballaggio

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

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 Regolamento (CE) n. 1829/2003, 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 è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: