



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT NATURE Cosecha 2023

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color del mosto	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Propiedades

Château Wheat Chocolat (malta de trigo chocolate belga). El trigo malteado está tostado a 230°C y luego está enfriado rápidamente para alcanzar el color deseado.

Características

Château Wheat Chocolat (malta de trigo chocolate) es una malta muy tostada, pero no tan tostada como la malta Château Black. Esta malta da a su cerveza un color marrón oscuro con toques de café negro y chocolate amargo. La malta Chocolat de trigo tiene un carácter más pronunciado de chocolate negro en comparación con la malta Chocolat de cebada. Esta malta añade color y sabor a una amplia variedad de estilos de cerveza oscura y se utiliza para suavizar algunas cervezas oscuras de estilo Inglés, como la cerveza negra, porters, o cervezas marrones.

Uso

Cervezas como Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbier Stout, Porter y cervezas especiales.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (<22°C), seco (<35 RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

A granel; A granel en Liner Bag en contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big bags (400-1.250 kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.

CERTISYS Organismo de certificación: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermalaan, B-1150 Bruselas, Bélgica, www.certisys.eu. La malta ECOLÓGICA que le hemos entregado está producida por Castle Malting, debidamente homologada, como lo atesta la certificación de CERTISYS en su posesión. CERTIFICADO POR BE BIO 01.

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una sólida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, micotoxinas y nitrosaminas

según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sede administrativo: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Bélgica; Sitio de producción: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Bélgica; Tel. : + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB