



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

ESPECIFICAÇÃO

CHÂTEAU OAT FLAKES NATURE® Ano da safra 2020

Parâmetros	Unidade	Min	Máx
Umidade	%		13.0
Extrato (base seca)	%		69.5*
Cor do mosto	EBC(Lov.)		4.0
Proteínas totais	%		13.5*
Lipids	%		6.5*
Carbohydrates	%		66.5*
Ashes	%		2.0*
*valores típicos			Yes

Apresentação

Château Oat Flakes é um adjunto cervejeiro pré-gelatinizado produzido através do processo de produção de flocos, onde grãos de aveia especialmente selecionados são aquecidos em vapor e transformados em flocos através da passagem por rolos aquecidos. Esse processo faz com que seu amido seja gelatinizado dentro do endosperma do grão. Château Oat Flakes possui moderado teor de lipídios e alto teor de beta-glucanos e proteínas que deverão ser considerados no processo de produção de cerveja.

Características

Château Oat Flakes proporciona um paladar cremoso e sedoso à cerveja, assim como ajuda a enriquecer o corpo e melhorar a retenção de espuma devido ao seu elevado teor de glucanos e proteínas.

Uso

English Porter, Stout, New England IPA e Wit beers belgas. Até 10% da receita. Caso especial para a Oatmeal Stout onde pode ser adicionado até 25%.

Armazenamento e vida útil

Château Oat Flakes deve ser estocado em lugares limpos, frescos (<18°C) e secos (<70%). Se essas condições são mantidas, nos recomendamos utilizar todos os produtos em 6 meses a partir da data de produção.

CERTISYS Órgão de certificação: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermiaan, 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 Diretiva Europeia 2001/18/EC, 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.

Matriz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica
Fábrica de malte: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica
Centro de distribuição: 1 rue de l'Orbette, 7011, Mons, Bélgica
Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB