



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## ESPECIFICACIÓN

### OAT FLAKES ORGANIC Cosecha 2024

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		13.0
Extracto (base seca)	%		69.5*
Color del mosto	EBC(Lov.)		4.0*
Proteínas totales (malta seca)	%		13.5*

#### Propiedades

Oat Flakes son un complemento de elaboración de cerveza pregelatinizado producido a partir de granos de avena desnudos seleccionados, sometidos al proceso de descamación en el que todos los granos se cuecen al vapor y se pasan a través de rodillos calientes para abrir la estructura del almidón dentro del endospermo. Además, Oat Flakes tienen un nivel moderado de lípidos y altos niveles de glucanos y proteínas que deben tenerse en cuenta en el proceso de elaboración.

#### Características

Oat Flakes proporcionan una sensación en boca cremosa y sedosa y mejoran la retención de cuerpo y espuma de la cerveza debido a sus altos niveles de glucanos y proteínas. Se pueden agregar directamente al puré sin moler ni cocinar previamente, ya que son un complemento pregelatinizado y en copos.

#### Uso

Cervezas English Porter, Stout, New England IPA y Belgium Wit. Hasta el 10% de la factura de cereales. Caso especial para Oatmeal Stout donde se puede agregar hasta un 25% de la factura del grano.

#### Almacenamiento y tiempo de caducidad

Los Oat Flakes deben almacenarse en un área limpia, fresca (<18°C) y seca (<70%). Si se cumplen estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de fabricación.

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

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 y micotoxinas 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB