



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## SPECIFICAȚIE

### RICE FLAKES Anul de recoltare 2023

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		13.0
Extract (substanță uscată)	%	72.8*	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	2.5	
Proteine totale	%	7.5*	

#### Particularități

Rice Flakes are a pre-gelatinized brewing adjunct produced from selected naked rice kernels submitted to the flaking process where the whole kernel is steamed and passed through heated rollers to open the starch structure within the kernel endosperm. Also, Rice Flakes have low levels of lipids and proteins, and a high level of carbohydrates that have to be considered in the brewing process.

#### Caracteristici

Rice Flakes help to lighten the body and flavor of the beer and refreshing beer with a clean and crisp mouthfeel and beautiful pale color. Rice Flakes have a lower color and give a harsher dry finish to the beer compared to Maize Flakes. It can be added directly to the mash without milling or prior cooking as it is a pre-gelatinized and flaked adjunct.

#### Folosire

American Lagers, American Light Lagers, and light beers. Up to 20% of the grain bill. The Total Diastatic Power of the mash and Lauter Tun filtration bed need to be checked for high levels of Rice Flakes.

#### Depozitare și termen de valabilitate

Rice Flakes must be stored in a clean, cool (<18C) and dry (<70%) area. If these conditions are observed, we recommend using all products within 6 months from the date of manufacture.

#### Ambalarea

Paper bags (20kg); Big Bags (400-1000kg) All types of packaging – in trucks, 20' or 40' containers for export.

#### IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)