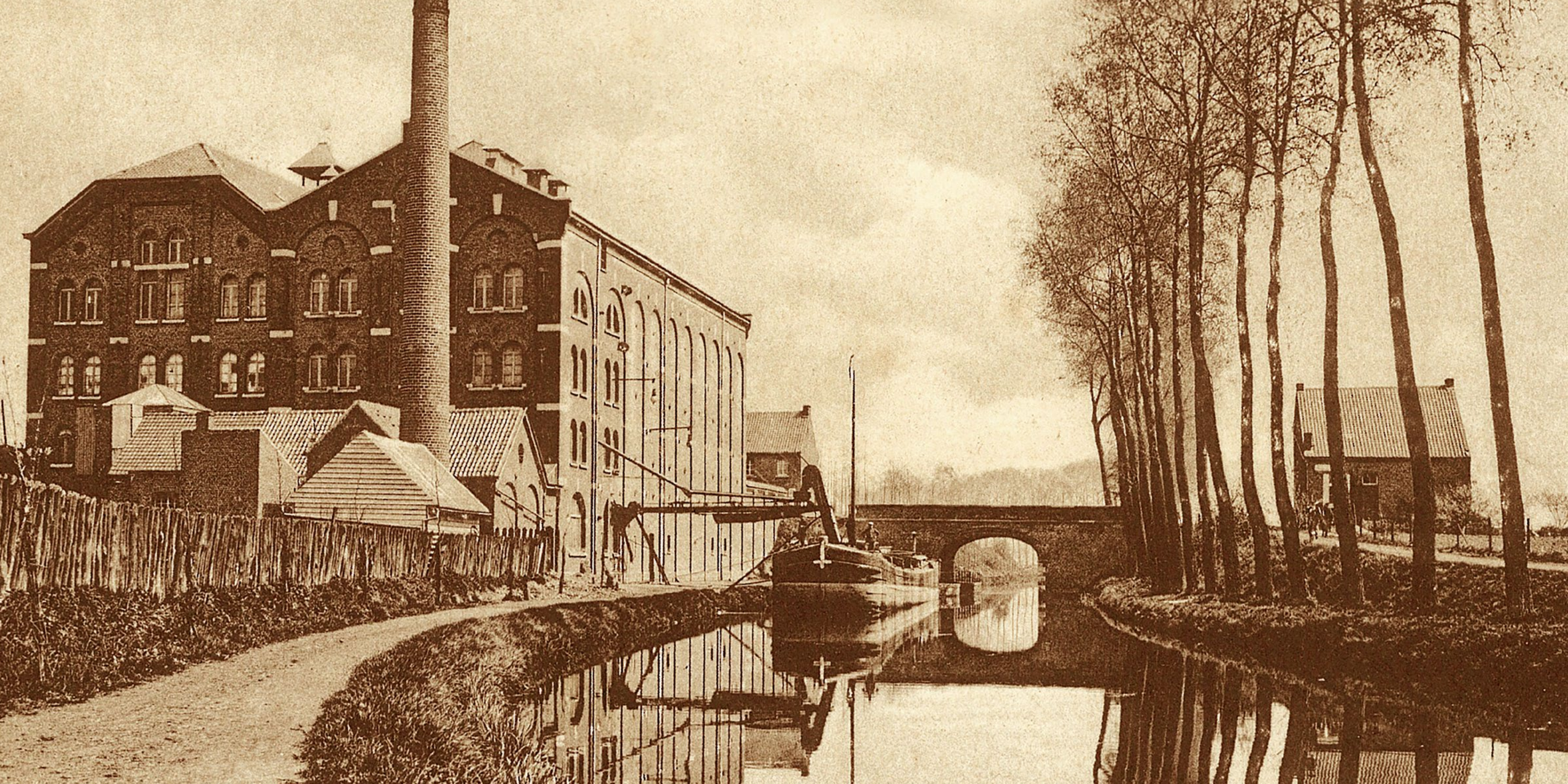
Nós tornamos seus sonhos cervejeiros em realidade
Castle Malting®
Since 1868



Conteúdos

Bélgica – o país da cerveja 2
Sobre a Castle Malting® 3
Castle Malting® em números....5
Comprometido com um ambiente saudável 9
Redefinindo a caramelização. Torrefação inovadora de malte 10
Maltes base 12
Maltes especiais 17
Maltes caramelo 26
Maltes torrados....38
Maltes de trigo....47
Maltes de outros grãos 57
Maltes para whisky e destilaria 63
Flocos e adjuntos 69
Armazenamento e validade....78
Embalagens e soluções de logística 79
Levedura 81
Lúpulos....83
Especiarias....85
Açúcar....87
Receitas de cerveja 90
Receitas de Whisky 102
BrewMalt ® app 105

Bélgica – O País da Cerveja

Bélgica é provavelmente o lugar mais próximo ao paraíso para a maioria dos apaixonados por cerveja. Sem sombra de dúvidas, Bélgica é o país da cerveja. Desde as douradas Pilsners até às Brown Ales, passando pelas fortes Trappistas produzidas nos monastérios, a cerveja belga é exaltada no mundo todo. Sua história se estende séculos, até os monges medievais. E hoje, entusiastas afirmam que a diversidade belga é incomparável, de longe a mais rica e complexa do mundo todo.

Reconhecidas por sua sofisticação, força, acidez e amargor, as cervejas belgas são produzidas utilizando uma incrível variedade de técnicas cervejeiras. Qual outro país pode se vangloriar de ter mais de 1500 marcas de cerveja e mais de 700 perfis de sabor e aroma diferentes? Não é à toa que a cultura cervejeira belga é reconhecida pela UNESCO como parte da Herança Cultural Intangível da Humanidade, oficialmente considerada como um patrimônio a ser preservado para as futuras gerações.

Para satisfazer as exigências de qualidade dessa enorme variedade de cervejas, a Castle Malting® desenvolveu um grande leque de maltes base e especiais de qualidade premium. As propriedades únicas dos maltes belgas são tão essenciais para a produção dos famosos estilos de cerveja belgas quanto os processos de fabricação únicos.

Atualmente os maltes belgas oferecem perfis de qualidade e desempenho muito diferentes dos maltes produzidos em qualquer outro lugar. Eles possuem características únicas em termos de sabor, limpidez do mosto, coloração, eficiência, entre outros parâmetros.

Sobre a Castle Malting®

Fundada em 1868 nas redondezas próximas do esplêndido castelo de Beloeil, a Castle Malting® é a mais antiga maltaria da Bélgica e uma das mais antigas do mundo. A Castle Malting® é reconhecida pela sua originalidade e pelos seus incontestáveis padrões de qualidade do malte.

Celebrando as centenárias tradições belgas de malteação e introduzindo ousados e inovadores procedimentos, a Castle Malting® se tornou uma empresa verdadeiramente única, capaz de atender as demandas de todos os tipos de clientes – desde aquelas de um cervejeiro caseiro até as exigências particulares das cervejarias artesanais e industriais.
A Castle Malting® produz mais de 100 tipos de maltes, a maior variedade do mundo, incluindo os seus tradicionais maltes base e maltes especiais, maltes base e especiais personalizados - seguindo as especificações dos clientes, e uma grande variedade de maltes orgânicos para qualquer tipo de cerveja ou whisky que um cervejeiro ou produtor de destilados consiga pensar.

A Castle Malting® tem orgulho de ter conquistado a medalha de ouro no Global Brewing Supply Awards 2022. Este prêmio confirma nosso compromisso contínuo com a inovação, sustentabilidade e agilidade da cadeia de suprimentos.

Mais de 3600 cervejarias em 147 países escolheram a qualidade premium dos maltes produzidos pela Castle Malting®.

A posição geográfica da Castle Malting®, no meio da melhor região para crescimento de cevada do mundo (com a França, Holanda, Escócia, e Alemanha na nossa vizinhança), nos permite selecionar as melhores e mais apropriadas cevadas para malteação de acordo com cada tipo de malte.

A abordagem empresarial moderna da Castle Malting® torna possível o fornecimento de malte de alta qualidade a preços muito competitivos. Além disso, a nossa localização nas proximidades do porto da Antuérpia, o principal porto do mundo para exportação de malte, minimiza os custos de transporte.

A equipe de excelentes profissionais da Castle Malting® e o design exclusivo de nossas unidades nos permitem atender a todos os tipos de demandas, desde microcervejarias e cervejarias artesanais até grandes cervejarias industriais.

Medalha de ouro na
Global Brewing Supply Awards 2022

Castle Malting® em números

155+
Anos de conhecimento e tradição

118
Membros da equipe

147
Países

100+
Tipos de malte

2
Unidades de produção

3700+
Cervejarias e destilarias atendidas

Garantia Castle Malting®

100% de rastreabilidade do malte – desde os campos de cultivo da cevada até o malte entregue à sua cervejaria, aplicando e cumprindo o Decreto Europeu UE 178-2002 do Conselho Europeu, no que tange rastreabilidade;

100% de uso das melhores variedades de cevada de duas fileiras para a produção de malte base e maltes especiais;

Completa ausência de qualquer organismo geneticamente modificado em nossos maltes, como definido pela Regulação (EC) 1829/2003 do Parlamento e do Conselho Europeu, o que significa que todos nossos maltes são confirmadamente GMO FREE;

Conformidade rigorosa com as exigências da internacionalmente aceita HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points), atualmente vigente;

Processo de produção tradicional de mais de 9 dias, que garante a alta modificação do grão e, consequentemente, maltes premium de alta qualidade!

Análises da qualidade dos grãos, do malte produzido e da cerveja, conduzidas no nosso laboratório de excelência e atestadas pelos maiores laboratórios cervejeiros da União Europeia;

Certificados de análise dos maltes entregues a você, disponíveis para impressão no nosso site www.castlemalting.com (disponível em 19 idiomas!);

Suporte técnico gratuito com aconselhamento valioso de consultores experientes;

Treinamentos e seminários para cervejeiros na Bélgica – utilizando nossa microcervejaria piloto – e no exterior.

Nosso Laboratório de Excelência
Sala de Germinação Beloeil, Belgium

Laboratório de ponta,
Beloeil, Bélgica

Comprometido com um ambiente saudável

Comprometida com a preservação de um planeta saudável para as gerações futuras, a Castle Malting concentra-se em reduzir sua pegada ecológica. No âmago de sua filosofia está o compromisso com práticas de obtenção sustentável, desde a seleção de matérias-primas até o processo de fabricação, priorizando métodos ecologicamente responsáveis.

O que diferencia a Castle Malting® como um maltador ecologicamente correto e consciente do meio ambiente?

- A mais ampla variedade de maltes orgânicos do mundo
- Utilização de barcaças para entrega de cevada, diminuindo o uso de caminhões e reduzindo a poluição ambiental
- Operação de uma unidade de cogeração para produzir eletricidade e calor, sustentando os processos de secagem de malte de forma eco-friendly
- Implementação de mecanismos de recuperação de calor em etapas-chave, como secagem de malte, torrefação e caramelização, otimizando o consumo de energia
- Cobertura de 980 m2 de telhado com painéis solares

Redefinindo a caramelização Torrefação inovadora de malte

A Castle Malting® produz uma gama excepcional de maltes caramelo e torrados especiais em suas instalações de torrefação inovadoras e de última geração em Beloeil, Bélgica.

Graças ao seu design de engenharia único, nossos tambores de torrefação nos permitem obter maltes especiais caramelizados e torrados com um sabor e aroma incomparáveis, desfrutando das seguintes vantagens:

- mais caráter e sabor
- taxa de caramelização mais alta
- menos amargor e menos adstringência em colorações mais escuras

Beloeil, Bélgica

Maltes Base

CHÂTEAU CARA BLOND
CHÂTEAU CARA GOLD
HOP PELLETS
CHÂTEAU SPECIAL BELGIUM®
CHÂTEAU BLACK
CORIANDER
CHÂTEAU WHEAT CHOCOLAT
CHÂTEAU SPELT
CHÂTEAU BUCKWHEAT
CHÂTEAU OAT
CHÂTEAU BISCUIT
BITTER ORANGE PEELS
CHÂTEAU RYE
CHÂTEAU WHEAT CRYSTAL
CHÂTEAU MUNICH
CHÂTEAU CAFE
Castle
Malting®
ANNO 1868

Château Pilsen® 2RS

max 3.5 EBC
max 1.9°L

Perfil: O malte belga mais claro. Produzido a partir das mais finas variedades de cevada 2-fileiras de primavera. Secado a 80-85°C.

Características: De cor mais clara, este malte é bem modificado e é perfeitamente adequado para a infusão numa única etapa ou para a brassagem por decocção. O nosso malte Château Pilsen 2RS tem um sabor intenso e doce de malte e possui poder enzimático suficiente para ser utilizado como malte base. Este malte é recomendado pelos cervejeiros como a escolha ideal de malte de base para obter os melhores resultados numa cerveja artesanal. O seu elevado teor de enzimas, baixo teor de proteínas, elevado teor de amido e casca fina o tornam adequado para extratos de alto rendimento.

Uso: Todos os tipos de cerveja

Porcentagem: Até 100% da receita

Também disponível em versão orgânica

Os parâmetros de qualidade podem mudar de acordo com a safra. Especificações atualizadas dos nossos maltes estão disponíveis no site: www.castlemalting.com

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	82.0	
Diferença extrato moagem fina-grossa	%	1.5	2.5
Cor do mosto	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Pós-coloração	EBC (°L)	4.0	6.0 (2.8)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35.0	45.0
Viscosidade	cP		1.6
Beta-glucanos	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Poder diastático	WK	250	
Friabilidade	%	80.0	
Grãos vitrosos	%		2.5
PDMS			5.0
Filtração		normal	
Sacarificação	Min		15
Claridade do mosto		claro	
Calibração (> 2.5 mm)	%	90.0	
Calibração: - rejeitado	%		2.0

Château Pilsen® 6RW

3 - 3.5 EBC
1.7 - 1.9°L

Perfil: O malte belga de coloração mais clara. Produzido a partir das mais finas variedades de cevada 6-fileiras de primavera. Secado a 80 - 85°C.

Características: O mais claro em termos de coloração, este malte é bem modificado e é perfeitamente adequado para infusão numa única etapa ou para brassagem de decocção. Em comparação com o Château Pilsen 2RS, o Château Pilsen 6RW tem um poder diastático mais elevado.

Uso: Todos os tipos de cerveja Porcentagem: Até 50% da receita

Porcentagem: Até 50% da receita

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Diferença extrato moagem fina grossa	%	1.0	2.2
Cor do mosto	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Pós-coloração	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	3.8	4.5
Índice Kolbach	%	36.0	45.0
Hartong 45o	%	35.0	43.0
Viscosidade	cP		1.59
Beta-glucanos	mg/L		220
pH		5.6	6.0
Poder diastático	WK	300	
Friabilidade	%	83.0	
Grãos vitrosos	%		2.5
PDMS			5.0
Filtração		Normal	
Sacarificação	Minutes		10
Claridade do mosto		Claro	
Calibração (>2.5 mm)	%	90.0	
Calibração: - rejeitado	%		2.0

Château Vienna® Malt

4 - 7 EBC
2.1 - 3.2°L

Perfil: Malte base belga do tipo Vienna. Levemente secado a 85-90°C com menor tempo de “cura”.

Características: Acrescenta um sabor de malte mais rico que o malte Pilsen e adiciona aromas sutis de caramelo e toffee. O malte Château Vienna é secado a temperaturas levemente mais altas do que o malte Pilsen. Como resultado, ele proporciona uma cor dourada mais profunda à cerveja, aumentando ao mesmo tempo seu corpo e densidade. Devido à temperatura de secagem mais elevada, a atividade enzimática do malte Château Vienna é ligeiramente inferior à do malte Pilsen. No entanto, este malte tem uma atividade enzimática suficiente para ser utilizado em combinação com maltes especiais.

Uso: Todos os estilos de cerveja, particularmente Vienna Lager. Para aumentar a coloração e aroma em cervejas leves

Porcentagem: Até 100% da receita

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Diferença extrato moagem fina-grossa	%	1.5	2.5
Cor do mosto	EBC (°L)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	3.5	4.3
Índice Kolbach	%	37.0	45.0
Viscosidade	cP		1.6
pH		5.6	6.0
Poder diastático	WK	250	
Friabilidade	%	80.0	
Filtração		Normal	
Grãos vitrosos	%		2.5
Sacarificação	min	15	

Château Pale Ale® Malt

7 - 10 EBC
3.2 - 4.3°L

Perfil: Malte base belga de coloração clara. Secado entre 90-95°C.

Características: Normalmente utilizado como malte base ou em combinação com o Pilsen 2RS para acrescentar um sabor de malte mais rico e coloração mais forte. Sendo mais escuro, esse malte pode adicionar um tom dourado ao mosto. Esse malte é secado por mais tempo e é comumente mais bem modificado, provendo um sabor mais acentuado que o Pilsen 2RS. A atividade enzimática do malte Pale Ale é suficiente para ser utilizado com grandes quantidades de maltes especiais não-enzimáticos.

Uso: Estilos Pale Ale, maioria dos estilos tradicionais ingleses

Porcentagem: Até 100% da receita

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Diferença extrato moag-em fina-grossa	%	1.0	2.5
Cor do mosto	EBC (°L)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	4.0	4.6
Índice Kolbach	%	38.0	45.0
Viscosidade	cP		1.60
Poder diastático	WK	250	
Friabilidade	%	80.0	
Filtração		Normal	

Maltes Especiais

Château Munich Light® Malt

13 - 17 EBC
5.4 - 6.9°L

Perfil: Uma versão mais leve do nosso malte especial belga do tipo Munich. Secado entre 95-100°C.

Características: Malte dourado claro. Fornece um pequeno aumento de coloração em direção ao dourado. Proporciona um ligeiro acréscimo de cor para uma cor dourada atraente. Adiciona um sabor maltado pronunciado a muitos estilos de cerveja sem alterar a estabilidade da espuma. Sendo mais diastático do que o nosso malte Munique, também pode ser usado em grandes quantidades em combinação com o Château Pilsen 2RS para melhorar o corpo e a intensidade do malte da cerveja.

Uso: Pale ale, amber, brown, cervejas fortes e escuras, bocks

Porcentagem: Até 80% da receita

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Diferença extrato moagem fina-grossa	%		2.5
Cor do mosto	EBC (°L)	13 (5.4)	17 (6.9)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	3.5	4.9
Índice Kolbach	%	37	49.0
Viscosidade	cP		1.60
Poder diastático	WK	150	
Friabilidade	%	80.0	
Grãos vitrosos	%		2.5
Filtração		Normal	
Sacarificação	minutos	15	

Château Munich Malt

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Perfil: Malte especial belga do tipo Munich. Secado entre 100-105°C

Características: Malte rico e dourado. Proporciona um aumento modesto na tonalidade, se aproximando a uma agradável coloração alaranjada. Adiciona um pronunciado sabor de grãos maltados a diversos estilos de cerveja, sem afetar a estabilidade da espuma e o corpo. Também é utilizado em menores quantidades em combinação com o Pilsen 2RS para produzir uma coloração leve, incrementando o sabor maltado e fornecendo uma cor mais rica. Potencializa o sabor de algumas cervejas características.

Uso: Pale ale, amber, brown, cervejas fortes e escuras, bocks

Porcentagem: Até 60% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80	
Cor do mosto	EBC (°L)	21 (8.4)	28 (11.1)
Proteínas totais	%		11.5
Friabilidade	%	80	

Château Melano Light Malt

36 - 44 EBC
14.1 - 17.1°L

Perfil: Uma versão mais leve do malte Château Melano. Processo especial de germinação. Secagem especial entre 115-120°C. O malte Château Melano Light é secado lentamente, permitindo que as melanoidinas se formem como parte do processo de secagem.

Características: Muito aromático, com intenso sabor maltado. Arredonda e confere corpo, aprimorando a estabilidade do sabor e proporcionando uma coloração avermelhada à cerveja. Proporciona mais corpo à cerveja.

Uso: Cervejas âmbar e escuras, Scottish ales, amber ales, red ales e Irish ales.

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	36 (14.1)	44 (17.1)
pH			6.0

Château Abbey® Malt

41 - 49 EBC
15.9 - 18.9°L

Perfil: Malte belga marrom. Germinado especialmente e secado à 110°C.

Características: O malte Château Abbey® é uma versão mais tostada do malte Pale. Fornece um forte sabor de pão assado, nozes e fruta. O Château Abbey possui um sabor amargo que ameniza com o tempo, podendo ser bem intenso. O malte Château Abbey® é tipicamente usado em baixa proporção na mistura de grãos de cervejas que exigem um substancial aprofundamento na coloração.

Uso: Cervejas pale ale, cervejas Abbey, cervejas brown porters e especiais, em uma grande diversidade de cervejas inglesas

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (Base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	41 (15.9)	49 (18.9)
pH			6.0

Château Melano Malt

75 - 85 EBC
28.7 - 32.4°L

Perfil: Malte melanoidina (melano) belga. Processo especial de germinação. Secagem especial até 130°C. O malte Château Melano é secado lentamente enquanto a temperatura se eleva, permitindo que as melanoidinas se formem como parte do processo de secagem.

Características: Muito aromático, com intenso sabor maltado. Arredonda e confere corpo, aprimorando a estabilidade do sabor e proporcionando uma coloração avermelhada à cerveja. Proporciona mais corpo à cerveja. Essa variedade especial pode ser descrita como “turbo Munich”.

Uso: Cervejas ambâr e escuras, cervejas escocesas e vermelhas como as Scottish ales, amber ales, red ales, e Irish ales

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	75 (28.7)	85 (32.4)
pH			6.0

Château Arôme Malt

95 - 105 EBC
36.2 - 39.9°L

Perfil: Malte aromático belga. Alta temperatura de germinação, secado a 115°C para desenvolver aroma.

Características: O malte Château Arôme fornece um rico aroma e sabor maltados para amber e dark lagers. Comparado a outros maltes mais escuros tradicionais, o Château Arome fornece um amargor mais suave.

Uso: Cervejas especiais muito aromáticas

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	95 (36.2)	105 (39.9)
pH			6.0

Château Crystal® Malt

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Perfil: Distinto malte aromático belga com perfil de sabor e aroma únicos. Um processo de produção próprio desenvolvido pela Castle Malting®.

Características: Este malte de coloração caramelo-acobreado fornece um rico sabor e aroma maltado para cervejas amber e dark lagers. Comparado a outros maltes mais escuros tradicionais, o Château Crystal® oferece um amargor mais suave.

Uso: Cervejas aromáticas e escuras. Excelente escolha para Belgian Ales e cervejas bock alemãs.

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	74.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

Château Smoked Malt

Fenóis
1.6 - 4 ppm

Perfil: Um malte especial com enzimas ativas que é usado para produção de uma ampla variedade de cervejas.

Características: Defumado sobre madeira de faia. Fornece um sabor intenso doce, e defumado à cerveja.

Uso: Cervejas defumadas, Rauchbier, Alaskan smoked ales, Scottish ales

Porcentagem: Até 15% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	12 (5.0)
Proteínas totais	%		11.5
Viscosidade	cP		1.6
Poder diastático	WK	250	
Friabilidade	%	80.0	
Grãos vitrosos	%		2.0
Sacarificação	min		15
Fenóis	ppm	1.6	4

SPECIALTY MALTS
100%
EXCLUSIVELY
FROM THE FINEST TWO ROW SPRING BARLEY

Maltes Caramelo

Château Cara Clair® Malt

max 9 EBC
max 3.9°L

Perfil: O mais claro malte belga caramelo, produzido conforme um processo especial de malteação.

Características: Château Cara Clair é um tipo de malte belga caramelo. Intensifica o corpo e suavidade da cerveja, promovendo formação e retenção de colarinho. Fornece leve toque de biscoito ao aroma da cerveja.

Uso: Pilsner Lager, cervejas com pouco álcool, cervejas leves, cervejas Bock

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		8.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)		9 (3.94)
Proteínas totais	%		11.5
pH			6.0

Château Cara Blond® Malt

17 - 24 EBC
6.9 - 9.6°L

Perfil: Malte belga caramelo claro. Alta temperatura de germinação. Desenvolvimento de sabor até 120°C, aroma intenso.

Características: Château Cara Blond® fornece um suave aroma doce e caramelado, adicionando uma coloração dourada à cerveja. Uma característica notável de todos os maltes caramelo é a sua vitrificação. Esse endosperma vítreo cria componentes não-fermentáveis desejáveis para dar ao malte caramelo a habilidade de contribuir para a sensação de corpo, a formação e retenção de colarinho, e a prolongada estabilidade da cerveja.

Uso: Lagers leves, ales leves, com ou sem álcool, cervejas claras

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		8.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	17 (6.9)	24 (9.6)
pH-Wert			6.0

Château Cara Belgium Malt

30 - 35 EBC
11.8 - 13.7°L

Perfil: Típico malte belga caramelo. Germinação em alta temperatura, seguido por torrefação na caldeira.

Características: Esse malte fornece uma tonalidade dourada às cervejas e sutis toques de caramelo. Fortalece o sabor típico das cervejas artesanais belgas.

Uso: Cervejas especiais belgas: “blonde”, “bruin”, Amber, Dubbel or Triple.

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		8.0
Extrato (Base seca)	%	76.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	30 (11.8)	35 (13.7)

Château Cara Ruby® Malt

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Perfil: Malte belga caramelo. Alta temperatura de germinação, desenvolvimento de sabor até 140°C, aroma intenso.

Características: O Château Cara Ruby® desenvolve um rico aroma caramelo e doce e um sabor de toffee, trazendo uma cor levemente âmbar e avermelhada à cerveja. Uma característica notável de todos os maltes caramelo é a sua vitrificação. Esse endosperma vítreo cria componentes não-fermentáveis desejáveis para dar ao verdadeiro malte caramelo a habilidade de contribuir para a sensação de corpo, a formação e retenção de colarinho, e a prolongada estabilidade da cerveja.

Uso: Brown Ales, Brune des Flandres, Bock, Scottish Ales

Porcentagem: Até 25% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		8.0
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	45 (17.4)	55 (21.2)
pH			6.0

Château Cara Honey Malt

60 - 80 EBC
23.1 - 30.5°L

Perfil: Malte caramelo âmbar belga. Germinação em alta temperatura, seguido por torrefação na caldeira

Características: Esse malte confere uma tonalidade avermelhada às cervejas, e toques de caramelo, toffee e pão. Intensifica o corpo da cerveja. Esse malte também promove formação e retenção do colarinho.

Uso: Estilos ales e lagers: red, amber, brown, cervejas Bock e Dunkel

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.5
Extrato (base seca)	%	75.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	60 (23.1)	80 (30.5)

Château Cara Arome Malt

80 - 100 EBC
30.5 - 38.1 °L

Perfil: Malte caramelo aromático belga. Germinação em alta temperatura, seguido por torrefação na caldeira.

Características: Este malte fornece à cerveja uma tonalidade que vai do âmbar escuro ao acobreado. Ele traz um intenso sabor caramelo e maltado, com notas de biscoito. Intensifica significativamente o corpo da cerveja, e promove formação e retenção do colarinho.

Uso: Qualquer tipo de estilos Ale ou Lager

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.5
Extrato (base seca)	%	75.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	80 (30.5)	100 (38.1)

Château Cara Gold® Malt

110 - 130 EBC
41.8 - 49.3°L

Perfil: Malte belga caramelo escuro. Alta temperatura de germinação, desenvolvimento de sabor até 150°C, aroma intenso.

Características: O malte Château Cara Gold® fornece um forte aroma adocicado e caramelo, sabor único de toffee e açúcar mascavo, e adiciona uma rica coloração âmbar à cerveja. Uma característica notável de todos os maltes caramelo é a sua vitrificação. Esse endosperma vítreo cria componentes não-fermentáveis desejáveis para dar ao verdadeiro malte caramelo a habilidade de contribuir para a sensação de corpo, a formação e retenção de colarinho, e a prolongada estabilidade da cerveja.

Uso: Cervejas marrons e escuras

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		8.0
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	110 (41.8)	130 (49.3)
pH			6.0

Château Cara Crystal® Malt

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Perfil: Malte belga caramelo escuro. Germinação em alta temperatura, seguido por torrefação na caldeira.

Características: Este malte confere uma tonalidade âmbar escura a um acobreado profundo. Produz aromas intensos de caramelo, malte e biscoito. Intensifica significativamente o corpo da cerveja, e promove formação e retenção do colarinho.

Uso: Brown Ale, Dark Lager, cervejas Amber, cervejas Bock

Porcentagem: Até 15% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	74.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	140 (53.0)	160 (60.6)

Château Cara Terra® Malt

170 - 220 EBC
64.3 - 83.1°L

Perfil: Malte belga caramelo com características intensas. Germinação em alta temperatura, seguido por torrefação na caldeira.

Características: Este malte proporciona uma tonalidade marrom-acobreada à cerveja. Produz sabores intensos de caramelo, toffee e pão, assim como notas de nozes. Contribui para o corpo.

Uso: Bohemian Lagers, Porter, Stout, mas também Bock, Dark Lager

Porcentagem: Até 15% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	74.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	170 (64.3)	220 (83.1)

Château Special Belgium® Malt

260 - 320 EBC
98.1 - 120.6°L

Perfil: Malte belga escuro muito especial, obtido através de um processo específico de torrefação dupla.

Características: É usado para produzir uma coloração que vai de avermelhada profunda a marrom/preto-escura, e para dar corpo à cerveja. Sabor e aromas únicos. Fornece coloração e sabor que lembram uva-passas. Promove um rico sabor maltado e um toque de nozes e ameixa. Pode substituir o malte Chocolat e o Black, se amargor não for desejado.

Uso: Cervejas Abbey, dubbels, porters, brown ales, doppelbocks

Porcentagem: Até 10% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	260 (98.1)	320 (120.6)

Château Cara Café® Malt

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Perfil: Malte belga caramelo com notas de café. Germinação em alta temperatura, seguido por torrefação na caldeira.

Características: Este malte fornece uma tonalidade marrom às cervejas. Ele produz sabores intensos de caramelo escuro, nozes torradas e frutas secas. Intensifica fortemente o corpo da cerveja.

Uso: Cervejas Amber, Stout, cervejas Bock, cervejas October, Lager, Dark Ale, Irish Red Ale, Barley Wine

Porcentagem: Até 15% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.0
Extrato (base seca)	%	70.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)

Maltes Torrados

Château Biscuit® Malt

45 - 55 EBC
17.4 - 21.2°L

Perfil: Malte belga distinto, muito especial. Levemente secado, e então levemente torrado a 160°C.

Características: O malte Château Biscuit® produz um final muito pronunciado de "tostado" na cerveja. Fornece um aroma e sabor de pão fresco e biscoitos. Promove uma coloração marrom vivo leve ou média ao mosto. Esse malte é usado para obter sutis características tostadas ao aroma e sabor de ales e lagers. Deve ser utilizado com maltes com bastante poder diastático.

Uso: Todos os estilos especiais de cervejas, assim como English ales, brown ales e porters

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	77	
Cor do mosto	EBC (°L)	45 (17.4)	55 (21.2)

Château Café Light Malt

220 - 280 EBC
83.1 - 105.6°L

Perfil: Malte café light belga. Torrado a 200°C.

Características: O malte Château Café Light fornece um seco e suave sabor e aroma de café à cerveja. Acrescenta uma complexidade e suavidade na boca em quaisquer cervejas brown ou amber ales. Traz um retrogosto doce. Reforça a coloração da cerveja.

Uso: Cervejas âmbar e escuras

Porcentagem: Até 10% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	220 (83.1)	280 (105.6)

Château Café Malt

420 - 520 EBC
158.1 - 195.6°L

Perfil: Malte café belga. Levemente secado, depois torrado a 220°C.

Características: O malte Château Café fornece um distinto sabor e aroma de nozes e café, fortalecendo essas notas de café em Stouts e Porters. Adiciona um corpo aveludado e complexidade a qualquer cerveja escura. Reforça a coloração da cerveja.

Uso: Stouts, porters, Scottish ale, estilos belgas escuros, e em menores proporções em brown ales para notas de café fresco

Porcentagem: Até 10% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	75.5	
Cor do mosto	EBC (°L)	420 (158.1)	520 (195.6)

Château Chocolat Light® Malt

550 - 650 EBC
206.8 - 244.3°L

Perfil: Uma versão mais clara do nosso famoso malte Château Chocolat. Torrado a 220°C.

Características: Château Chocolat Light é o perfeito intermediário entre o Château Café e o Château Chocolat. Aumentando a coloração, esse malte irá contribuir com fortes notas de nozes e café à sua cerveja, sem trazer tanto amargor quanto o Château Chocolat. Fornece tonalidades marrons e escuras e um delicioso corpo aveludado na boca.

Uso: Cervejas marrons e pretas, como brown ales, porters,e stouts

Porcentagem: Até 7% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	76.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	550 (206.8)	650 (244.3)

Château Chocolat Malt

900 - 1100 EBC
338.1 - 413.1°L

Perfil: Malte belga chocolate. Torrado a 230°C e então rapidamente resfriado assim que a coloração desejada é alcançada.

Características: O malte Château Chocolat é um malte altamente torrado com uma coloração marrom profunda – e esta é a origem de seu nome. É utilizado para ajustar a coloração de cervejas e fornece um sabor tostado, e de nozes. Château Chocolat compartilha de muitas características do malte Black, mas fornece um sabor menos adstringente e é levemente mais claro pois é torrado por um tempo ligeiramente menor e as temperaturas finais não são tão altas.

Uso: Cervejas escuras, pretas, marrons e fortes, como as porters, stouts e brown ales

Porcentagem: Até 7% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	75.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	900 (338.1)	1100 (413.1)

Château Black Malt

1150 - 1400 EBC
431.8 - 525.6°L

Perfil: Malte Black 1300 EBC. O malte mais escuro de cevada. Torrado a 235°C.

Características: Incrementa o perfil de aroma de cervejas específicas produzindo um sabor mais adstringente que outros maltes escuros. Fornece um sabor levemente torrado ou defumado

Uso: Cervejas muito escuras, stouts e porters

Porcentagem: 3 - 6% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	73.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	1150 (431.8)	1400 (525.6)

Château Black of Black Malt

650 - 950 EBC
244.3 - 356.8°L

Perfil: Um malte torrado único. Torrado a 240°C.

Características: Este malte torrado extremamente especial possui um grande diferencial: Château Black of Black confere a cerveja sabor e aroma típicos do tradicional malte Black sem intensificar a coloração da cerveja. Fornece balanceadas e agradáveis notas torradas à cerveja pronta. Agora você pode produzir uma cerveja de coloração âmbar com um toque torrado mais pronunciado, o que não era possível até que a Castle Malting® desenvolvesse e introduzisse uma tecnologia única para produzir o Château Black of Black.

Uso: De cervejas âmbar até escuras, Stouts and Porters

Porcentagem: Até 5% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	72.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	650 (244.3)	950 (356.8)

Château Roasted Barley®

1000 - 1400 EBC
375.6 - 525.6°L

Perfil: Cevada torrada não germinada. Torrada a 230°C. O intervalo de tempo da torrefação determina a coloração escura do grão.

Características: Château Roasted Barley é uma cevada altamente torrada que confere um sabor queimado, de grãos e de café para cerveja. Compartilha muitas características com o malte Château Black, mas é mais complexo. Ainda possui algum amido que pode ser convertido durante o processo de mostura, impactando, portanto, na densidade. Château Roasted Barley também pode contribuir para a doçura da cerveja. Quando comparado aos maltes Château Chocolat e Château Black, a cevada torrada produz o colarinho mais claro. Proporciona uma profunda coloração de mogno avermelhado à cerveja e um forte sabor tostado. Fornece secura à Porters e Stouts.

Uso: Stouts, Porters, Nut Brown Ales e outros estilos escuros de cerveja

Porcentagem: 2-4% em Brown ales, ou 3-10% em Porters e Stouts

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	65.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

Maltes de Trigo

Château Wheat Blanc® Malt

3.5 - 5.5 EBC
1.9 - 2.6°L

Perfil: Malte de trigo belga. Secado entre 80 - 85°C.

Características: Intensifica o sabor característico próprio das cervejas de trigo. O malte Château Wheat Blanc é essencial para cervejas de trigo, mas também é utilizado pra cervejas a base de cevada (3-5%) graças ao nível de proteínas que proporciona mais corpo e incrementa a estabilidade da cerveja.

Uso: Cervejas de trigo, cervejas claras, cervejas leves, cervejas com pouco ou sem álcool

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.5
Extrato (base seca)	%	84.0	
Cor do mosto	EBC (°L)		5.5 (2.6)
Proteínas totais	%		14.0
Proteínas solúveis	%	4.5	5.5
Viscosidade	cP		1.9
pH		5.8	6.1

Château Wheat Munich Light® Malt

14 - 18 EBC
5.8 - 7.3°L

Perfil: Malte de trigo belga muito especial do tipo Munich. Uma versão mais leve que nosso Château Wheat Munich. Secado entre 95-100°C.

Características: Não muito mais escuro que o malte de trigo padrão, mas mais rico em sabor. Fornece uma cerveja mais encorpada, com mais espuma e aroma típico de ales.

Uso: Cervejas de trigo escuras, weizenbocks, stouts ou em menores proporções em outras ales escuras, para corpo e retenção de espuma

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.0
Extrato (base seca)	%	83.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	14 (5.8)	18 (7.3)
Proteínas totais	%		14.0
Viscosidade	cP		1.85

Château Wheat Munich® Malt

21 - 28 EBC
8.4 - 11.1°L

Perfil: Malte de trigo belga muito especial do tipo Munich. Secado entre 100-105°C.

Características: Não muito escuro, mas mais rico em sabor que o Château Wheat Munich Light. Proporciona uma cerveja com mais corpo, com mais espuma e com aroma rico de ale.

Uso: Cervejas escuras de trigo, weizenbocks, stouts ou em menores proporções em outras ales escuras - para corpo e retenção de espuma

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.0
Extrato (base seca)	%	83.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	21 (8.4)	28 (11.1)
Proteínas totais	%		14.0
Viscosidade	cP		1.85

Château Wheat Arome® Malt

80 - 100 EBC
30.6 - 38.1°L

Perfil: Malte de trigo belga aromático. Torrado a 150°C para desenvolver um aroma mais intenso

Características: Château Wheat Arome

fornece à cerveja um rico perfil de trigo tostado. Esse malte irá adicionar notas sutis de pão assado e biscoito à cerveja. A cerveja ficará com uma tonalidade dourada e corpo leve a médio. Esse malte proporciona mais aroma que o Château Wheat Munich, mas evitando as leves notas de café do Château Wheat Crystal.

Uso: Belgian Witbier; Hefeweizen; Kristallweizen, Dunkelweizens, Weizenbock

Porcentagem: Até 25% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	80 (30.6)	100 (38.1)
pH			6.0

Château Wheat Crystal Malt

140 - 160 EBC
53.1 - 60.6°L

Perfil: Malte de trigo torrado belga muito especial. Torrado entre 150-170°C.

Características: Fornece um perfil rico de trigo cozido, flocos de milho e um leve toque de café à cerveja. Aumenta a coloração e enfatiza as notas aromáticas de pão assado e biscoito. A cerveja desenvolverá uma coloração de dourada à um leve âmbar e um corpo de leve a médio.

Uso: Belgian Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.5
Extrato (base seca)	%	78.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	140 (53.1)	160 (60.6)
pH			6.0

Château Wheat Café® Malt

350 - 450 EBC
131.8 - 169.3°L

Perfil: Malte belga Wheat Café. Torrado a 210°C.

Características: Château Wheat Café proporciona à cerveja um rico perfil de trigo torrado. Esse malte irá adicionar notas de café à cerveja, mas com menor adstringência quando comparado ao seu equivalente de cevada, o Château Café. A cerveja ficará com tonalidades marrons e escuras e uma deliciosa sensação aveludada na boca.

Uso: Cervejas escuras, Bockbier, Altbier, Stout, Porter, ou Brown ales

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.5
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	350 (131.8)	450 (169.3)
pH-Wert			6.0

Château Wheat Chocolat Malt

800 - 1100 EBC
300.6 - 413.1°L

Perfil: Malte belga de trigo chocolate. Trigo maltado e torrado a 230°C e então resfriado rapidamente assim que a coloração desejada é alcançada.

Características: O malte Chãteau Wheat Chocolat é um malte intensamente torrado, mas não tão forte quanto o malte Black. Com a ajuda desse malte, uma coloração marrom profunda com notas de café preto e chocolate amargo podem ser alcançados na cerveja. A versão de trigo do malte Chocolat tem um perfil de chocolate escuro mais pronunciado que a sua versão de cevada. Esse malte adiciona coloração e sabor a uma ampla variedade de estilos de cervejas escuras e é utilizado para suavizar cervejas escuras inglesas, como stouts, porters e brown ales.

Uso: Dunkelweizen, Altbier, Schwarzbiers Stouts, Porters e cervejas especiais

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Château Wheat Black Malt

1100 - 1400 EBC
413.1 - 525.6°L

Perfil: Château Wheat Black irá fornecer a mesma coloração forte à cerveja que o nosso malte de cevada tradicional Château Black.

Características: Château Wheat Black é um malte de trigo torrado muito especial que irá adicionar sabores complexos às cervejas, principalmente notas de café com intensas características torradas. Graças a nossa tecnologia única de torrefação, este malte não irá atribuir nenhuma adstringência à cerveja. Importante observar que ele não produzirá qualquer sabor típico dos maltes de trigo não torrados.

Uso: Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbiers, e cervejas especiais.

Porcentagem: Até 20% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	1100 (413.1)	1400 (525.6)

Château Wheat Smoked Malt

Fenóis
10 - 15 ppm

Perfil: O malte Château Smoked Wheat é produzido através de um método tradicional, onde o malte de trigo é defumado sobre madeira de faia para desenvolver intensas notas defumadas, preservando as características do malte – em especial sua coloração clara e sua atividade enzimática.

Características: O malte Château Smoked Wheat confere forte aroma e sabor defumados à cerveja, trazendo um sabor distinto do trigo e sensação de corpo, e, graça ao seu alto nível proteíco, incrementa a formação e retenção do colarinho.

Uso: Smoked Ales e Lagers, Scottish Ale, e a cerveja polaca Grätzer

Porcentagem: Até 15% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	4 (2.0)	12 (5.1)
Proteínas totais	%	10.0	13.0
Viscosidade	cP		1.9
Poder diastático	WK	360	
Friabilidade	%	70.0	
Grãos vitrosos	%		2.0
Sacarificação	min		15
Fenóis	ppm	10	15

Maltes de outros Grãos

Château Rye Malt

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Perfil: Um tipo de malte sem casca completamente modificado com alto conteúdo de β-Glucano. Possui boa performance em mosturas com infusão de temperaturas únicas.

Características: Fornece uma coloração dourada à cerveja. Este malte produz um toque único de sabor de centeio e uma complexidade interessante - uma reviravolta em muitos estilos bem conhecidos de cerveja.

Uso: Cervejas ales e lagers com centeio, cervejas especiais, cervejas sazonais.

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	83.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Proteínas totais	%		11.0
Friabilidade	%		80
Grãos vitrosos	%		3
Sacarificação	min		15

Château Oat Malt

max 5 EBC
2.4°L

Perfil: Château Oat é produzido a partir de grãos descascados de aveia. Esse tipo de malte possui poder diastático muito baixo e rendimento moderado de extrato.

Características: Château Oat irá proporcionar uma textura sedosa à sua cerveja. Ótima para atribuir corpo, retenção de espuma e sabor a cervejas escuras. Utilizado como um adjunto de sabor, ele incrementa sabores de biscoito e confere uma textura única e cremosidade ao paladar. Adiciona textura e sabor a quaisquer cervejas escuras inglesas.

Uso: Cervejas escuras, porters, stouts, ales britânicas encorpadas, cervejas de inverno, NEIPA

Porcentagem: Até 15% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		7.0
Extrato (base seca)	%	80.0	
Cor do mosto	EBC (°L)		5 (2.4)
Proteínas totais	%		14.0
Sacarificação	min		60

Château Spelt Malt

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2 °L

Perfil: Château Spelt é um malte claro e bem-modificado. Feito de uma variedade dura, descendente do trigo (em particular, o Triticum Spelta), possui um nível proteico mais alto quando comparado a outros maltes de trigo.

Características: Fornece um sabor doce de nozes, aroma apimentado e perfil terroso à cerveja. Ótimo para Saisons belgas e cervejas de trigo.

Uso: Belgian saison, cervejas de trigo, cervejas especiais

Porcentagem: Até 15% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	79	
Cor do mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteínas totais	%		17.0

Château Buckwheat Malt

4 - 15 EBC
2.1 - 6.2°L

Perfil: Maltado a partir de um pseudocereal, o malte Château Buckwheat (sarraceno) é utilizado para produzir cervejas livres de glúten. Pode conter traços de outros grãos de malte que contenham glúten.

Características: O malte Château Buckwheat (sarraceno) é utilizado na produção de cervejas sem glúten. Adiciona sabor particularmente maltado e de nozes à cerveja. Também pode ser utilizado em cervejas especiais para proporcionar uma tonalidade rica e profunda. O malte Buckwheat não possui poder diastático.

Uso: Qualquer tipo de cerveja sem glúten

Porcentagem: Até 40% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.0
Extrato (base seca)	%	66.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	15 (6.2)
Proteínas totais	%		11.0

Château Emmer Malt

2.5 - 5 EBC
1.5 - 2.4°L

Perfil: Emmer é uma antiga variedade de trigo sem casca (Triticum dicoccum). Foi um dos primeiros grãos domesticados, e era comumente cultivado na antiguidade. Recentemente, sua popularidade aumentou graças ao interesse renovado em bebidas e alimentos saudáveis - tendo em vista que, comparado ao trigo moderno, o Emmer é relativamente baixo em glúten e rico em minerais.

Características: Cereal sem casca. Fornece um corpo leve, perfil refrescante, e notas aromáticas de mel à cerveja. Seu alto nível proteico produz a turbidez típica de cervejas de trigo e incrementa a retenção do colarinho.

Uso: Estilo alemão “Emmerbier”, cervejas antigas como a Gaulesa ou Egípcia, ou como uma alternativa ao trigo, sendo usado de adjunto

Porcentagem: Até 40% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		5.5
Extrato (base seca)	%	81.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	5 (2.4)
Proteínas totais	%	10	20

Malte para Whisky e Destilação

Château Distilling® Malt

2.5 - 4.5 EBC
1.5 - 2.2°L

Perfil: Para a produção do malte Château Distilling a cevada é umidificada a 44 - 46%, um pouco mais alto que o normal para maltes Pilsen ou outros tipos de malte para Lager. As temperaturas de germinação variam entre 12°C - 16°C por um período de 5 dias. Os ciclos de secagem começam em 50° - 60°C e aumentam até 70° - 75°C.

Características: Utilizado para produção de whisky com qualidade premium, Château Distilling promove alta fermentabilidade, potencial enzimático adequado e suficientes níveis de nitrogênio solúvel (proteínas). Nosso malte Château Distilling é secado suavemente para preservar enzimas e maximizar sua fermentabilidade.

Uso: Qualquer tipo de whisky Porcentagem: Até 100% da mistura

Porcentagem: Até 100% da mistura.

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Diferença extrato moagem fina-grossa	%		2.0
Cor do mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.5 (2.1)
Pós-coloração	EBC (°L)		6.0 (2.8)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilidade	%	80.0	
Grãos vitrosos	%		2
Predicted spirit yield (PSY) – rendimento esperado	L/t	406.0	

Château Peated Malt

Fenóis
5 ppm

Perfil: O malte Peated é criado através da defumação do malte da cevada sobre um fogo de turfa escocesa durante a secagem. As temperaturas relativamente suaves do processo ajudam a manter a atividade enzimática e outras características cervejeiras desejáveis.

Características: Malte Peated é um ingrediente crucial na produção do whisky escocês e outros whisky defumados, já que provê o sabor e aromas característicos de muitos tipos de Scotch. Além de ser usado para whisky, o malte peated também é ideal para estilos de cervejas defumadas, particularmente as clássicas defumadas alemãs. Quando produzindo com o Château Peated, a cerveja defumada terá um aroma picante, sabor defumado com toque de fogo de madeira silvestre, colarinho rico e sensação gaseificada na boca

Uso: Whisky escocês, Scottish ale, stouts, porters, cervejas defumadas, e cervejas especiais

Porcentagem: até 100% para whisky e até 10% para receitas de cerveja

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (Base seca)	%	81.0	
Extrato diferença moagem fina-grossa	%	1.0	2.5
Cor do mosto	EBC (°L)		3.5 (1.9)
Proteínas totais	%		11.7
Proteínas solúveis	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35.0	45.0
Viscosidade	cP		1.6
Beta-glucanos	mg/L		250
pH		5.6	6.0
Poder diastático	WK	250	
Friabilidade	%	80.0	
Grãos vitrosos	%		2.5
PDMS			5
Filtração		normal	
Sacarificação	min		15
Claridade do mosto		claro	
Calibração (acima 2.5 mm)	%	90.0	
Calibração – rejeitado	%		2
Fenóis	ppm	5	10

Château Whisky Light®Malt

Fenóis
15 - 25 ppm

Perfil: Nosso malte Château Whisky® é defumado durante a secagem com as melhores turfas escocesas. Maltes whisky possuem um tempo de estocagem maior.

Características: Fornece um perfil delicado de turfa e defumado. Um ingrediente ideal para receitas de whisky especiais. Em proporções maiores proporciona um sabor defumado e turfoso rico.

Uso: Qualquer tipo de whisky que almeje conseguir o distinto sabor defumado dos genuínos whisky escoceses.

Porcentagem: Até 100% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato (base seca)	%	80.0	
Extrato diferença moag-em fina-grossa	%		2.0
Cor do mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Proteínas totais	%	11.5	
Proteínas solúveis	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilidade	%	80.0	
Grãos vitrosos	%		2.5
Sacarificação	Minutos		15
Homogeneidade	%	90.0	
Predicted spirit yield (PSY) – rendimento esperado	L/t	400.0	
Fenóis	ppm	14	25

Château Whisky® Malt

Fenóis
30 - 40 ppm

Perfil: Nosso malte Château Whisky® é defumado durante a secagem com as melhores turfas escocesas. Maltes whisky possuem um tempo de estocagem maior.

Características: Fornece um perfil delicado de turfa e defumado. Um ingrediente ideal para receitas de whisky especiais. Em proporções maiores produz um rico sabor defumado e turfoso.

Uso: Qualquer tipo de whisky que almeje conseguir o distinto sabor defumado dos genuínos whisky escoceses.

Porcentagem: Até 100% da mistura.

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		4.5
Extrato solúvel (0.2 mm)	%	81.0	
Diferença extrato moagem fina-grossa	%		2.0
Cor do mosto	EBC (°L)		4 (2.1)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	3.5	4.4
Índice Kolbach	%	35	45
Friabilidade	%	80.0	
Sacarificação	Min	15	
Predicted spirit yield (PSY) – rendimento esperado	L/t	400	
Fenóis	ppm	35	40

Château Rye Malt

3 - 8 EBC
1.7 - 3.6°L

Perfil: Um tipo de malte de centeio sem casca completamente modificado e secado em um forno.

Características: Malte de centeio pode ser usado em conjunto com outros grãos maltados, como malte de cevada para destilação, para fazer um mosto de whisky com centeio. Ele confere um toque de sabor único de centeio e adiciona complexidade interessante ao whisky, proporcionando notas picantes e levemente frutadas. A picância é comumente associada com pimenta, canela, cravo e noz-moscada. O frutado lembra, maçãs, peras ou frutos silvestres. Malte de centeio é um dos muitos grãos utilizados na produção do whisky de centeio americano, que deve ser feito com pelo menos 51% de malte de centeio Whisky de centeio é conhecido pelo seu sabor único, normalmente descrito como seco, picante, e mais marcante que outros tipos de whisky.

Uso: Whisky de centeio, gin, vodka, cerveja e kvass.

Porcentagem: Até 60% da mistura.

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		6.0
Extrato (base seca)	%	83.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	8 (3.6)
Proteínas totais	%		11.0
Friabilidade	%		80
Grãos vitrosos	%		3
Sacarificação	min		15

Flocos & Adjuntos

Château Chit Barley Malt Flakes

3 - 7 EBC
1.7 - 3.2°L

Perfil: Um tipo de malte levemente seco produzido a partir de cevada que foi germinada por um período muito curto.

Características: O malte de cevada em flocos retém muitas das características da cevada crua e são utilizados principalmente para aprimorar a estabilidade da espuma e para balancear maltes com alta solubilidade. Fornece um rico sabor seco à cerveja e é usado principalmente em stouts. Esse malte melhora a formação do colarinho e a estabilidade da espuma.

Uso: Qualquer tipo de cerveja.

Porcentagem: Até 25% da mistura.

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		11.0
Extrato (base seca)	%	77.0	
Cor do mosto	EBC (°L)	3 (1.7)	7 (3.2)
Proteínas totais	%		11.5

Château Chit Wheat Malt Flakes

5 - 9 EBC
2.4 - 3.9°L

Perfil: Grãos de malte de trigo em flocos. Um tipo de malte levemente secado produzido com trigo que foi germinado por um período muito curto.

Características: O malte de trigo em flocos retém muitas das características do trigo cru, e é utilizado para melhorar a estabilidade da espuma e balancear maltes com alta solubilidade. Os flocos podem ser adicionados diretamente no mosto.

Uso: Qualquer tipo de cerveja

Porcentagem: Até 25% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		10.0
Extrato (base seca)	%	77	
Cor do mosto	EBC (°L)	5 (2.4)	9 (3.9)
Proteínas totais	%		12.0

Château Oat Flakes

3 - 5 EBC
1.7 - 2.4°L

Perfil: Château Oat Flakes é um adjunto cervejeiro de amido pré-gelatinizado produzido a partir de grãos de aveia pré-selecionados que passam por um processo de transformação em flocos, no qual o grão inteiro é vaporizado e passado por rolos aquecidos para abrir a estrutura de amido do endosperma do grão. Contém um nível moderado de lipídios e alta concentração de glucanos e proteínas, que devem ser considerados quando a receita e o planejamento da brassagem estiverem sendo realizados.

Características: Château Oat Flakes fornece uma sensação aveludada e cremosa e incrementa o corpo e retenção do colarinho da cerveja, devido ao seu alto nível de glucanos e proteínas.

Uso: English Porter, Stout, New England IPA, e Witbier Belgas

Porcentagem: Até 10% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		13.0
Extrato (base seca)	%	69.5*	
Cor do mosto	EBC (°L)	4 (2.1)	
Proteínas totais	%	13.5*	

Château Maize Flakes

3 - 4 EBC
1.7 - 2.1°L

Perfil: Château Maize Flakes Flakes (flocos de milho) é um adjunto cervejeiro de amido pré-gelatinizado produzido a partir de grãos de milho pré-selecionados que passam por um processo de transformação em flocos, no qual o grão inteiro é vaporizado e passado por rolos aquecidos para abrir a estrutura de amido do endosperma do grão. Além disso, o Château Maize Flakes contém níveis baixos de lipídios e proteínas e alta concentração de carboidratos que devem ser considerados quando a receita e o planejamento da brassagem estiverem sendo realizados.

Características: Ajuda a deixar o corpo leve e proporciona um efeito refrescante ao sabor, contribuindo para uma sensação limpa e seca na boca, e uma bela coloração clara. O Château Maize Flakes (flocos de milho) possui uma coloração levemente mais escura e confere um toque um pouco mais doce à cerveja - quando comparado ao Château Rice Flakes (flocos de arroz.

Uso: American Lagers, American Light Lagers, e cervejas leves.

Porcentagem: Até 20% da mistura.

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		13.5
Extrato (base seca)	%	81.6*	
Cor do mosto	EBC (°L)	3.5 (1.9)	
Proteínas totais	%	7.0*	

Château Rice Flakes

2 - 3 EBC
1.3 - 1.7°L

Perfil: Château Rice Flakes (flocos de arroz) é um adjunto cervejeiro de amido pré-gelatinizado produzido a partir de grãos de arroz pré-selecionados que passam por um processo de transformação em flocos, no qual o grão inteiro é vaporizado e passado por rolos aquecidos para abrir a estrutura de amido do endosperma do grão. Ele contém um nível baixo de lipídios e proteínas, e uma alta concentração de carboidratos, que devem ser considerados quando a receita e o planejamento da brassagem estiverem sendo realizados.

Características: Ajuda a suavizar o corpo e promove um efeito refrescante à cerveja, contribuindo para uma sensação limpa e seca no paladar, e adicionando uma bela coloração clara. Possui uma coloração mais clara e confere um final mais pungente quando comparado ao Château Maize Flakes (flocos de milho).

Uso: American Lagers, American Light Lagers, e cervejas leves.

Porcentagem: Até 20% da mistura.

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		13.0
Extrato (base seca)	%	72.8*	
Cor do mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)*	
Proteínas totais	%	7.5*	

Château Acid Malt

6 - 13 EBC
2.8 - 5.4°L

Perfil: É um malte de cevada acidificado que passa por um processo adicional de acidificação. Esse malte diminui o pH da mostura e é utilizado quando a água cervejeira é rica em bicarbonato.

Características: O malte Château Acid melhora a performance das enzimas hidrolíticas e o rendimento da mostura. Intensifica o processo de fermentação ao ajustar o pH. O malte Acid fornece um sabor arredondado à cerveja e confere estabilidade ao seu sabor.

Uso: Qualquer ale ou lager, cervejas de trigo, cervejas leves para ajustar o nível do pH.

Porcentagem: Até 5% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		10.0
Extrato (base seca)	%	74	
Cor do mosto	EBC (°L)	6 (2.8)	16 (6.6)
Proteínas totais	%		11.5
Acidez		40	
pH			4.5

Château Diastatic

2.5 - 4.0 EBC
1.5 - 2.1°L

Perfil: Um malte enzimático. Produzido das melhores variedades de cevada europeias.

Características: Fornece o poder diastático necessário para mosturas com maltes de baixo poder enzimático ou com grãos não maltados, e é utilizado para aumentar a eficiência da extração.

Uso: Qualquer tipo de cerveja

Porcentagem: Até 30% da mistura

Também disponível em versão orgânica

PARÂMETRO	UNID	MIN	MAX
Umidade	%		7.0
Extrato (base seca)	%	80.0	
Extrato diferença moag-em fina-grossa	%	1.5	2.5
Cor do mosto	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4 (2.1)
Proteínas totais	%		11.5
Proteínas solúveis	%	3.5	4.5
Hartong 45°	%	35	45
Viscosidade	cP		1.6
Poder diastático	WK	380	
Friabilidade	%	78.0	
Grãos vitrosos	%		3
Sacarificação	min		15

Ghlin, Bélgica

Armazenamento & validade:

Manter o seu malte fresco e seguro, preservar as suas propriedades e características únicas é de extrema importância para o sucesso cervejeiro. Nós da Castle Malting® possuímos um forte comprometimento com a qualidade, e nos importamos muito com a performance dos nossos maltes, e ficamos muito felizes quando nossos maltes atingem seu potencial extraordinário; é nesse momento que eles se tornam a fonte da cerveja perfeita.

Nós sugerimos a utilização de grãos inteiros por período de até 18-24 meses a partir da data de fabricação, e os grãos moídos em até 3 meses, se as seguintes recomendações forem seguidas.

O QUE REALMENTE IMPORTA

Temperatura

Uma temperatura entre 5 e 22ºC é essencial para manter e preservar as propriedades e qualidades desejáveis do seu malte. Temperaturas superiores irão oferecer condições favoráveis para o desenvolvimento de vários insetos indesejados, microrganismos e fungos que eventualmente podem arruinar a qualidade do malte.

Umidade

Malte é higroscópico. Quanto mais secas as condições de armazenamento, melhor para o malte. Microrganismos e fungos indesejados se desenvolvem mais rápido em locais úmidos. Contudo, deixar o seu malte num local muito seco e fresco e então expô-lo a um ambiente quente e úmido irá resultar em condensação e consequente deterioração da qualidade do malte.

Ar fresco e limpo, ventilação

Absolutamente necessário! Seu malte irá absorver quaisquer traços de vapores, fumaça, resíduos de substâncias químicas, odores de produção alimentícia, e outros odores de produção agrícola. Isso pode ter um efeito desastroso na sua cerveja. Não deixar suas sacas deitadas diretamente no chão ou em contato com paredes irá contribuir para uma melhor ventilação das instalações de armazenamento. Quanto melhor a ventilação, mais limpo e seco o malte.

Amor e Carinho

Eles realmente importam, de fato. Ame o seu malte e cuide bem dele. Monitore sua temperatura, umidade e demais condições de forma permanente, periódica e contínua. Estabeleça e aplique seus próprios protocolos detalhados de armazenamento e manuseio. Garanta (e mantenha) condições adequadas de armazenamento. Seu malte nunca demonstrará ingratidão. Ele irá ser recíproco. Irá cuidar muito bem da sua cerveja.

Ghlin, Bélgica

Soluções ideais de embalagem e logística

Os maltes da Château são embalados num ritmo de 600 sacas por hora e armazenados no centro de distribuição em Ghlin, que possui 5 000m². A área de despacho permite que sejam preparados até 40 pedidos a serem carregados em um período de 24 horas. As instalações oferecem fácil acesso a caminhões e capacidade de estacionamento para vinte veículos, permitindo um fluxo intenso de operações. É situado a somente 1Km da autoestrada mais próxima das principais vias de transporte da Europa.

Os maltes da Castle Malting e todos os outros ingredientes podem ser entregues via ExW, FCA, FOB, CPT, CFR, CIF, DAP ou outras Incoterms - conforme solicitação prévia.

A quantidade total por pallet, caminhão ou container pode variar dependendo do tipo de malte e do container.

Entregas de “pallets mistos” (diversos tipos de malte por pallet) e outras alternativas de entrega são possíveis mediante solicitação prévia.

Leveduras, lúpulos, especiarias, tampas, candy sugars e outros produtos podem ser entregues juntos com o seu malte, o que significa que não é necessário adicionar nenhum custo adicional de frete!

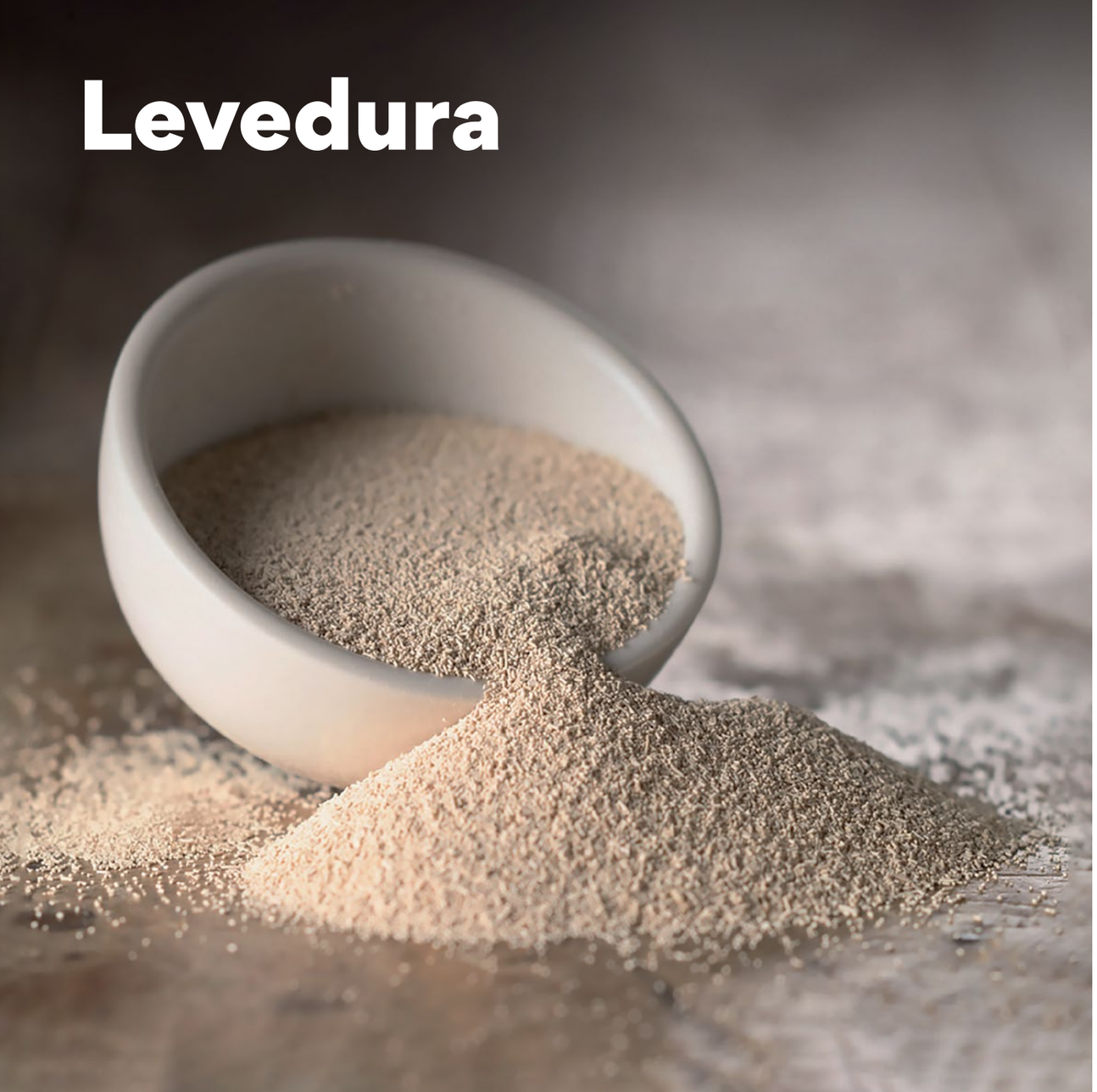
Para malte moído a quantidade máxima por pallet é 750 - 800 kg.

Opções de entrega de malte via mar ou demandas intercontinentais	Quantidade por container de 20-pés (6,1m)	Quantidade por container de 40-pés (12,2m)
A granel em container forrados	Até 17 000 kg	Até 26 500 kg
Em sacas de 25kgs dentro do container	Até 17 000 kg	Até 26 500 kg
Em sacas de 50kgs dentro do container	Até 17 000 kg	Até 26 500 kg
Em sacas de 25kgs em pallets de exportação com 110x110 cm (até 1 300 kg cada) no container	Até 13 000 kg	Até 26 000 kg
Em Big Bags de 400 – 1300 kg em pallets de exportação com 110x110 cm no container	Até 13 000 kg	Até 26 000 kg

Opções de entrega de malte para demandas intracontinentais	Quantidade aprox. por caminhão
A granel em caminhões / Caminhões-tanques	Até 25 000 kg
Em sacas de 25kgs em pallets europeus permutáveis de 80x120 cm (825kg cada) nos caminhões	Até 24 000 kg
Em sacas de 25kgs nos pallets de 110x110 cm (até 1 300 kg cada) nos caminhões	Até 24 000 kg
Em Big Bags de 400 – 1300 kg nos pallets de 110x110 cm nos caminhões	Até 24 000 kg

Ghlin, Bélgica

Levedura



A Beleza da Cerveja e a Levedura

Castle Malting® fornece a você as melhores leveduras secas do mundo

Fermentis by Lesaffre

Levedura seca ativa	Bactéria	Auxiliares de fermentação e produtos funcionais	Safspirit
Cervejas, Ales clássicas, cervejas especiais, Lagers originais	Cervejas ácidas	Diferentes estilos de cerveja	Whisky & Spirits
SafAle BE-134 SafAle S-04 SafAle T-58 SafAle WB-06 SafAle F-2 SafBrew LA-01 SafLager S-23 SafLager W-34/70 SafBrew LD20 SafBrew BR-8 SafAle BE-256 SafAle US-05 SafAle S-33 SafAle K-97 SafBrew HA-18 SafBrew DA-16 SafLager S-189	SafSour LP-652 SafSour LB1	SpringFerm BR-2 Spring'Blanche	SafSpirit D-53 SafSpirit CO-16 SafSpirit M-1 SafSpirit GR-2 SafSpirit USW-6 SafSpirit FD-3 SafSpirit HG-1 SafSpirit C-70 SpringFerm NAB

A listagem completa de nossas leveduras pode ser consultada no nosso site:

Lúpulos

Don’t worry be hoppy

A Castle Malting® oferece cerca de 200 variedades de lúpulos, em cones e pellets, do mundo inteiro. Encomende seus lúpulos junto com seus maltes a preços especiais e sem custos adicionais de transporte!

França
Triskel
Elixir
Mistral
Barbe Rouge
Brewers Gold
Aramis
Cascade
Strisselspalt

Reino Unido
Challenger
Phoenix
East-Kent Golding
Admiral
Bramling Cross
Pilgrim
Target
First Gold
Fuggle
Goldings
Sovereign
Simcoe
Pilot
WGV

Bélgica
Phoenix
Centennial
Cascade

Polônia
Lubelski
Marynka
Magnat
Junga
Sybilla
Izabella
Oktawia
Lublin

Eslovênia
Styrian Golding
Aurora
Bobek
Styrian Wolf
Styrian Cardinal
Styrian Dragon
Styrian Dana
Magnum
Styrian Eagle
Styrian Kolibri

Áustria
Select Spalt
Tradition
Aurora
Perle

Espanha
Millenium
Willamette

Alemanha
Cascade
Nugget
Mandarina Bavaria
Hallertau Mittelfruh
Perle
Huel Melon
Hallertau Blanc
Herkules
Hersbrucker
Northern Brewer
Polaris
Tettnang
Tradition
Spalter Select
Hallertau Smaragd

Rep. Tcheca
Saaz
Sladek
Premiant
Kazbek

EUA
Chinook
Amarillo
Willamette
Columbus
Citra
Mosaic
Cascade
Centennial
Crystal
Ekuanot
El Dorado
Lemondrop
Simcoe
Vanguard
Summit
Azacca
Santiam
Sabro

Canadá
Triple Perle
Newport

Africa do Sul
African Queen

Nova Zelândia
Nelson Sauvin
Pacific Jade
Kohatu
Wai-ti
Wakatu
Motueka
Dr. Rudi
Rakau
Riwaka
Waimea
Taiheke
Super Alpha
Sticklebract
Pacific Gem

Austrália
Galaxy
Topaz
Enigma
Ella

Também disponíveis opções orgânicas

A listagem completa dos nossos lupulos organicos e convencionais pode ser encontrada no nosso site:

Especiarias

Tempere a sua cerveja

"Os belgas são os melhores usuários de ervas e temperos na cerveja. Até mesmo uma cerveja belga convencional as vezes pode conter especiarias."

Michael Jackson, the Beer Hunter

Descubra com a Castle Malting® um amplo espectro de especiarias para adicionar uma personalidade extra, uma pequena reviravolta que pode realmente transformar a sua cerveja. Especiarias ampliam a sua cerveja a uma infinidade de aromas variados e sabores inesquecíveis. Com nossas especiarias, você pode achar o caminho para criar uma cerveja especial realmente única.

coentro (sementes/pó)	erva doce (sementes/pó)	Irish moss
casca de laranja amarga	raíz de gengibre (picado / pó)	erva-campeira
(¼ / picada / pó / inteira)	flores de camomila	pimenta da Guiné
casca de laranja doce	cardamomo (verde / fruta)	raiz de angélica
(picada/ em tiras / pó)	canela (pó)	aspérula-odorífera
raiz doce de alcaçuz	cravo	favos de baunilha
(picado / pó)	semente de cominho	casca de limão
extrato de raiz de alcaçuz	flor de urze	lemongrass
(pastilhas / bastonetes / blocos)	sementes de zimbro	raiz de cálamo
folha de limão verbena	flores de hibisco	raiz de lírio
(picado / inteiro))	flores de jasmim	amêndoas sem casca
pimenta preta (inteira)		
anis estrelado		
(inteiro / picado / pó)		

Também disponíveis opções orgânicas

A listagem completa dos nossos lupulos organicos e convencionais pode ser encontrada no nosso site:

Açúcar

O doce gosto do seu sucesso!

Para incrementar a suavidade da sua cerveja, para adicionar mais personalidade e novos aromas, a Castle Malting® oferece outro ingrediente especial das cervejas belgas – Os Candy Sugars belgas, e outros produtos naturais a base de açúcar.

Os Candy Sugars belgas são comumente utilizados no ramo cervejeiro, principalmente nas cervejas belgas mais fortes como as Dubbel e Tripel - para aumentar o nível de álcool sem adicionar corpo extra à cerveja. Os Candy Sugars belgas ajudam a proporcionar um alto nível de álcool nas cervejas sem torná-las muito maltadas ou doces.

White candy sugar (pieces)	Maltodextrine 170
Dark candy sugar (pieces)	Fructomix F85-75% (Fructose Syrup)
Cassonade (brown sugar) light	Crystalline Fructose
Cassonade (brown sugar) dark	Liquid Trisuc 73%
Cassonade (brown sugar) extra dark	Invertsuc 70 (Invert Sugar 70%)
Candimic 73% light	Cane sugar granulated (only organic)
Candimic 73% dark	Beet Sugar White
Candimic 78% dark	Lactose
Burnt Syrup BS 5000	Molasse Jerrycan
Caramel P32 (E150c)	Refined Cane Sugar
Belgogluc HM 70/75%	Dextrose Monohydrate S
HDE (glucose syrup)	Crystal beet sugar

Também disponíveis opções orgânicas

A listagem completa dos nossos lupulos organicos e convencionais pode ser encontrada no nosso site:

TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay

Receitas de Cerveja

Belgian Wheat Beer

Descrição

Belgian Wheat Beer é tradicionalmente considerada uma cerveja de verão. Normalmente é consumida como aperitivo com uma casca de laranja ou limão.

Forma de servir

Copo: Weizen
Temperatura: 4-8°C

Receita para 100 L

MALTE		
Château Pilsen® 2RS	75%	14.1 kg
Château Wheat Blanc	25%	4.7 kg
LÚPULOS		
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU	70 g
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU	70 g
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU	70 g
LEVEDURA		
SafAle WB-06	70 g	
ESPECIARIAS		
Casca de laranja amarga	100 g	
Cominho	40 g	
Coentro	30 g	

ABV	Cor	Amargor
5.5%	8 EBC	28 IBU

DICA DO CERVEJEIRO

Para melhorar a filtração, adicione 1-2% de casca de arroz.
Para fornecer um bom aroma de banana, coloque um pouco menos de levedura (0.5g/L). Pouca ou nenhuma aeração do mosto. Fermentar em temperaturas mais altas (22-26 °C) sem pressurizar.

Passo 1: Mostura

Adicione os grãos e siga o perfil abaixo:

pH: 5.3 **Proporção da mistura:** 3.0 L/kg

Adicione os grãos a 63°C

Descanse por 40min a 63°C

Aumente para 68°C a 1°C/min. Descanse por 15 min a 68°C

Aumente a 72°C a 1°C/min. Descanse por 10 min a 72°C e faça o teste do iodo

Aumente a 78°C a 1°C/min. Descanse por 2 min a 78°C para fazer o mash out

Assim que terminar a mostura, filtre e faça o sparge com água a 78°C

Passo 2: Fervura

Ferva por 90min.

Adição de lúpulo 1: Magnum após 30 min.

Adição de lúpulo 2: Citra após 80 min.

Adição de lúpulo 3: Styrian Golding após 85 min.

Adição de especiarias: Após 85 min adicione as especiarias.

Whirlpool para remover o trub.

Evap. total	Vol. do lote	OG	Eficiência
9.0%	100 L	12.5°P	85%

Passo 3: Fermentação e Maturação

Esfrie o mosto a 20°C e inocule a levedura. Fermente a 20°C por 2 dias e então aumente a 24°C. Quando a fermentação finalizar (FG ser atingida e off- flavours removidos – cerca de 7 dias), abaixe a temperatura para 8°C e deixe por 1 dia, e então colete a levedura. Baixe a temperatura para 2°C e deixe por 7 dias.

Atenuação	FG
82%	2.30°P

Passo 4: Maturação a frio e envase

Mature a cerveja a 0°C por 5 dias, remova a levedura residual, e carbonate até 3.0 volumes de CO_2. A cerveja está pronta para ser envasada e degustada.

Saúde!

**Para carbonatação na garrafa, adicione açúcar cervejeiro e SafAle F-2.*

Esta receita é fornecida pela Castle Malting®. Por favor, se atente que essa receita é apenas um guia. Algumas mudanças podem ser necessárias para suprir diferenças tecnológicas, de eficiência ou de rendimento.

Para mais informaces & servicos, por favor nos contate em info@castlemalting.com

Belgian Amber Beer

Descrição

A combinação do Château Abbey com Château Cara Ruby fornece à cerveja uma bela coloração âmbar com um grande toque adocicado de malte Cerveja refrescante e fácil de beber.

Forma de servir

Copo: Copo de Pint americano
Temperatura: 4 - 8°C

Receita para 100 L

MALTE		
Château Pilsen® 2RS	60%	13.5 kg
Château Munich Light®	30%	6.7 kg
Château Abbey®	6%	1.3 kg
Château Cara Ruby®	4%	0.9 kg
LÚPULOS		
Saaz (3.5% aa)	180 g	
Hallertau Mittelfruh (4.5% aa)	140 g	
LEVEDURA		
SafAle S-33	80 g	

ABV	Cor	Amargor
6.5%	22 EBC	20 IBU

DICA DO CERVEJEIRO

Mantenha a taxa de inoculação da levedura em 0.75- 0.8 g/L para uma fermentação mais limpa.

Passo 1: Mostura

Adicione os grãos e siga o perfil abaixo:

pH: 5.3 **Proporção da mistura:** 2.8 L/kg

Adicione os grãos a 63°C

Descanse por 40min a 63°C

Aumente a 68°C aa 1°C/min. Descanse por 15 min a 68°C

Aumente a 72°C a 1°C/min. Descanse por 10 min a 72°C e faça o teste do iodo

Aumente a 78°C a 1°C/min. Descanse por 2 min a 78°C para fazer o mash out

Assim que terminar a mostura, filtre e faça o sparge com água a 78°C

Passo 2: Fervura

Ferva por 60min.

Adição de lúpulo 1: Após 10 min, 90 g de Saaz e 70g de Hallertau Mittelfruh.

Adição de lúpulo 2: Após 55 min, 90 g de Saaz e 70g de Hallertau Mittelfruh.

Whirlpool para remover o trub.

Evap. total	Vol. do lote	OG	Eficiência
6.0%	100 L	14.5°P	85%

Passo 3: Fermentação e Maturação

Esfrie o mosto a 16°C e inocule a levedura.

Fermente a 16°C por 2 dias e então aumente para 20°C. Quando a fermentação encerrar (FG for atingida e off-flavours removidos – cerca de 7 dias), baixe a temperatura para 8°C e descanse por 1 dia, e então colete a levedura. Baixe a temperatura para 2°C e deixe por 7 dias.

Atenuação	FG
81%	2.80°P

Passo 4: Maturação a frio e envase

Mature a cerveja a -1°C por 5 dias, remova a levedura residual, e carbonate até 2.6 volumes de CO_2. A cerveja está pronta para ser envasada e degustada. Saúde!

**Para carbonatação na garrafa, adicione açúcar cervejeiro e SafAle F-2.*

Esta receita é fornecida pela Castle Malting®. Por favor, se atente que essa receita é apenas um guia. Algumas mudanças podem ser necessárias para suprir diferenças tecnológicas, de eficiência ou de rendimento.

Blond Rye Beer

Descrição

De cor amarelo claro à dourado, e com um colarinho branco bem construído. Amargor tende a ser suave, para permitir que as características picantes e azedas do centeio sejam bem presentes..

Forma de servir

Copo: Taça tulipa
Temperatura: 4-8°C

Receita for 100 L

MALTE		
Château Pilsen 2RS	70%	18.8 kg
Château Wheat Blanc	10%	2.7 kg
Château Rye	20%	5.4 kg
LÚPULOS		
Perle (8.0% aa)	12.5 IBU	50 g
Cascade (6.0% aa)	8.8 IBU	50 g
Amarillo (9.5% aa)	2.5 IBU	50 g
Saaz (3.5% aa)	1.3 IBU	50 g
LEVEDURA		
SafAle BE-256	80 g	

ABV	Cor	Amargor
8.5%	11 EBC	25 IBU

DICA DO CERVEJEIRO

Centeio traz um sabor único com notas picantes e secas à cerveja, você pode brincar com o percentual da receita. Mas não adicione mais que 30%

Passo 1: Mostura

Adicione os grãos e siga o perfil abaixo:

pH: 5.3 **Proporção da mistura:** 2.5 L/kg

Adicione os grãos a 63°C

Descanse por 50min a 63°C Aumente a 72°C a 1°C/min

Descanse por 20min a 72°C e faça o teste do iodo

Aumente a 78°C a 1°C/min

Descanse por 2min aa 78°C para fazer o mash out

Assim que terminar a mostura, filtre e faça o sparge com água a 78°C.

Passo 2: Fervura

Ferva por 75min.

Adição de lúpulo 1: Perle e Cascade após 15min. Adição de lúpulo 2: Saaz após 60min.

Adição de lúpulo 3: Amarillo após 70min. Whirlpool para remover o trub.

Evap. total	Vol.do lote	OG	Eficiência
7.5%	100 L	17.5°P	85%

Passo 3: Fermentação e Maturação

Esfrie o mosto a 22°C e inocule a levedura. Fermente a 22°C por 2 dias e então aumente a 25°C. Quando a fermentação finalizar (FG for atingida e off-flavours removidos – cerca de 7 dias), baixe a temperatura para 8°C e deixe por 1 dia, e então colete a levedura. Baixe a temperatura para 2°C e deixe por 10 dias.

Atenuação	FG
86%	2.45°P

Passo 4: Maturação a frio e envase

Mature a cerveja -1°C por 5 dias, remova a levedura residual e carbonate até 2.8 volumes de CO_2. A cerveja está pronta para ser envasada e degustada. Saúde!

**Para carbonatação na garrafa, adicione açúcar cervejeiro e SafAle F-2.*

Esta receita é fornecida pela Castle Malting®. Por favor, se atente que essa receita é apenas um guia. Algumas mudanças podem ser necessárias para suprir diferenças tecnológicas, de eficiência ou de rendimento

Para mais informaces & servicos, por favor nos contate em info@castlemalting.com

Belgian Dark Abbey Beer

Descrição

Uma cerveja de personalidade com rico sabor maltado e amargor balanceado. Deixa um leve retrogosto de madeira queimada.

Forma de servir

Copo: Taça Tulipa
Temperatura: 4-8°C

Receita para 100 L

MALTE		
Château Pilsen 2RS	34%	10.1 kg
Château Pale Ale®	34%	10.1 kg
Château Cara Blond®	15%	4.4 kg
Château Crystal®	15%	4.4 kg
Château Chocolat	2%	0.6 kg
LÚPULOS		
Hallertau Tradition (5.5% aa)	25.2 IBU	160 g
Tettnang (5.0% aa)	2.8 IBU	100 g
LEVEDURA		
SafAle BE-256	80 g	

ABV	Cor	Amargor
8.5%	75 EBC	28 IBU

DICA DO CERVEJEIRO

Para notas mais torradas/chocolate, você pode adicionar até 5% do Château Chocolat.

Passo 1: Mostura

Adicione os grãos e siga o perfil abaixo:

pH: 5.3 **Proporção da mistura:** 2.5 L/kg

Adicione os grãos a 63°C

Descanse por 60min a 63°C Aumente para 72°C a 1°C/min

Descanse por 20min a 72°C, faça o teste do iodo

Aumente para 78°C a 1°C/min

Descanse por 2min a 78°C para fazer o mash out

Assim que terminar a mostura, filtre e faça o sparge com água a 78°C

Passo 2: Fervura

Ferva por 90min.

Adição de lúpulo 1: Hallertau Tradition após 30 min.

Adição de lúpulo 2: Tettnang após 80 min. Whirlpool para remover o trub.

Evap. total	Vol. do lote	OG	Eficiência
9.0%	100 L	17.5°P	80%

Passo 3: Fermentação e Maturação

Esfrie o mosto para 16°C e inocule a levedura. Fermente a 16°C por 2 dias e então aumente para 21°C. Quando a fermentação finalizar (FG for atingida e off-flavours removidos – cerca de 7 dias), abaixe a temperatura para 8°C e deixe por 1 dia, e então colete a levedura. Baixe a temperatura para 2°C e deixe por 7 dias.

Atenuação	FG
85%	2.60°P

Passo 4: Maturação a frio e envase

Mature a cerveja -1°C por 5 dias, remova a levedura residual, e carbonate até 2.7 volumes de CO_2. A cerveja está pronta para ser envasada e degustada.

Saúde!

** Para carbonatação na garrafa, adicione açúcar cervejeiro e SafAle F-2.*

Esta receita é fornecida pela Castle Malting®. Por favor, se atente que essa receita é apenas um guia. Algumas mudanças podem ser necessárias para suprir diferenças tecnológicas, de eficiência ou de rendimento.

Saison Belga

Descrição

Comumente chamada de “Farmhouse Ale”, esta cerveja é uma pale ale refrescante, altamente carbonatada, frutada, picante e frequentemente refermentada na garrafa. Historicamente nasceu como uma pale ale que era produzida nos meses de inverno nas fazendas em Valônia, região de língua francesa da Bélgica, e armazenada ate o verão, quando era finalmente servida.

Forma de servir

Copo: Taça tulipa
Temperatura: 6-8°C

Receita for 100 L

MALTE		
Château Pilsen 2RS	80%	16.6 kg
Château Cara Clair	10%	2.1 kg
Château Wheat Blanc	10%	2.1 kg
LÚPULOS		
Magnum (12.0% aa)	21 IBU	60 g
Aramis (7.0% aa)	3 IBU	70 g
Mosaic (12.0% aa)	4.5 IBU	60g
Perle (8.0% aa)	1.5 IBU	30 g
LEVEDURA		
SafAle BE-134	70 g	

ABV	Cor	Amargor
6.5%	9 EBC	30 IBU

DICA DO CERVEJEIRO

Este estilo é muito bom para explorar o potencial do fermento. Ajuste o perfil de fermentação para descobrir os diferentes aromas que esta cepa é capaz de produzir.

Passo 1: Mostura

Adicione os grãos e siga o perfil abaixo:

pH: 5.3 **Proporção da mistura:** 2.8 L/kg

Adicione os grãos a 63°C

Descanse por 45min a 63°C Aumente a 72°C a 1°C/min

Descanse por 20min a 72°C e faça o teste do iodo

Aumente a 78°C a 1°C/min

Descanse por 2min aa 78°C para fazer o mash out

Assim que terminar a mostura, filtre e faça o sparge com água a 78°C.

Passo 2: Fervura

Ferva por 75min.

Adição de lúpulo 1: Após 15min adicione Magnum.

Adição de lúpulo 2: Após 70min adicione Aramis, Mosaic e Perle.

Whirlpool para remover o trub quente.

Evap. total	Vol.do lote	OG	Eficiência
7.5%	100 L	13.5°P	85%

Passo 3: Fermentação e Maturação

Esfrie o mosto a 22°C e inocule a levedura. Fermente a 22°C por 2 dias e então aumente a 24°C. Quando a fermentação finalizar (FG for atingida e off-flavours removidos – cerca de 7 dias), baixe a temperatura para 8°C e deixe por 1 dia, e então colete a levedura. Baixe a temperatura para 2°C e deixe por 10 dias.

Atenuação	FG
85%	2.60°P

Passo 4: Maturação a frio e envase

Mature a cerveja -1°C por 5 dias, remova a levedura residual e carbonate até 2.8 volumes de CO_2. A cerveja está pronta para ser envasada e degustada. Saúde!

**Para carbonatação na garrafa, adicione açúcar cervejeiro e SafAle F-2.*

Esta receita é fornecida pela Castle Malting®. Por favor, se atente que essa receita é apenas um guia. Algumas mudanças podem ser necessárias para suprir diferenças tecnológicas, de eficiência ou de rendimento

Para mais informaces & servicos, por favor nos contate em info@castlemalting.com

TERO Cerveza Artesanal
Montevideo, Uruguay

Receitas de Whisky

Malt Whisky

Descrição

Whisky com coloração âmbar e leve toque defumado. O sabor é rico e complexo, com um gosto arredondado, maltado e levemente turfoso. O final é prolongado, lembrando carvalho e notas defumadas.

Receita para 100 L

MALTE	
Château Whisky®	14 – 18 kg
Château Distilling® Malt	21 – 27 kg
LEVEDURA	
SafSpirit M-1	70 g

Passo 1: Mostura

Adicione os grãos em 75 litros de água a 65°C
Descanse a 62°C por 80 minutos
Descanse a 72°C por 15 minutos

Passo 2: Filtração

Separe o mosto dos grãos utilizados com água a 78°C

Passo 3: Fervura

Duração: 10 minutos

Passo 4: Resfriamento

23 – 24°C

Passo 5: Fermentação

28 – 30°C

Passo 6: Destilação

Esta receita é fornecida pela Castle Malting®. Por favor, se atente que essa receita é apenas um guia. Algumas mudanças podem ser necessárias para suprir diferenças tecnológicas, de eficiência ou de rendimento.

Para mais informações & serviços por favor nos contate em:
info@castlemalting.com

Rye Whisky

Descrição

Apresentando notas de tabaco, carvalho carbonizado e caramelo, com a picância do centeio e um calor apimentado, o whisky de centeio é arredondado pela suavidade do bordo e pela doçura da cerejeira para prover um robusto e balanceado, mas ainda assim complexo perfil de sabor. É muito ancorado na picância do centeio com um toque de maçã e mel. Whisky de centeio possui tanto a picância quanto o frutado de sabores como marmelada e ameixa.

Receita para 100 L

MALTE	
Château Whisky®	25 kg
Château Rye®	6 kg
LEVEDURA	
SafSpirit M-1	70 g

Passo 1: Mostura

Adicione os grãos em 75 litros de água a 65°C
Descanse a 63°C por 75 minutos
Descanse a 72°C por 25 minutos

Passo 2: Filtração

Separe o mosto dos grãos utilizados com água a 78°C

Passo 3: Fervura

Duração: 10 minutos

Passo 4: Resfriamento

22°C

Passo 5: Fermentação

Passo 6: Destilação

Esta receita é fornecida pela Castle Malting®. Por favor, se atente que essa receita é apenas um guia. Algumas mudanças podem ser necessárias para suprir diferenças tecnológicas, de eficiência ou de rendimento.

Para mais informações & serviços por favor nos contate em:
info@castlemalting.com

O jeito mais fácil de encomendar seu malte preferido

A Castle Malting® tem orgulho de apresentar o mais completo aplicativo sobre cerveja e malte para Apple iOS e Android. Com o BrewMalt® você pode aprender tudo sobre cerveja e malte, bem como tudo que você precisa saber sobre a produção de cerveja ou destilação.

Escolha e encomende os melhores ingredientes cervejeiros assim como outros produtos através da seção BrewShop. Consulte todos os documentos referentes ao seu pedido (malte análises, faturas, certificados, listagem completa de entregas) na seção Serviços.

Através da seção BrewWorld você estará ainda mais perto da indústria cervejeira e de maltes, recebendo as últimas notícias, preços de mercado e informações a respeito de eventos da indústria. Além disso, você ficará ainda mais por dentro do mundo da cerveja, recebendo diferentes receitas, dicas cervejeiras, glossário cervejeiro, a história da cerveja etc.

Nós garantimos a melhor experiência para o consumidor da indústria. Aproveite!

Disponível em 6 idiomas:

Available on Google Play

Available on the App Store

Notas

Rue de Mons 94,
7970 Beloeil, Bélgica
+32 87 662095
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com