



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU WHEAT BLANC® Anul de recoltare 2024

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		5.5
Extract (substanță uscată)	%	84.5	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)		4.5 (2.2)
Post-colorarea	EBC(Lov.)		7.0 (3.2)
Proteine totale	%		13.2
Proteine solubile	%	4.5	6.0
Viscozitatea	cp		1.95
pH		5.8	6.1
PDMS			5.0

Particularități

Malț de grâu. Uscat până la 80-85°C.

Caracteristici

Accentuează aroma specifică de malț de grâu, esențial în producerea berilor de grâu, dar este de asemenea folosit în beri făcute cu malț de orz (3-5%). Conținutul său de proteine oferă berii plenitudine și mărește stabilitatea spumei. Grâul nu are coajă exterioară și, prin urmare, are mai puține tanine decât orzul. Malțul de grâu este mult mai lipicios decât malțul de orz, datorită conținutului ridicat de proteine și poate provoca probleme de spălare, dacă nu li se administrează o „pauză termică proteină” în timpul brasajului.

Folosire

Beri de grâu, albe, lejere, slab alcoolice sau fără alcool. Până la 35% din amestec

Depozitare și termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

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

Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malt: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia
Tel.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai înregistrat 79754; TVA: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB