



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU PALE ALE®
Cosecha 2021

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	80.0	
Diferencia f/g	%	1.0	2.5
Color del mosto	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Proteínas totales (malta seca)	%		11.5
Proteína soluble	%	4.0	4.6
Índice Kolbach	%	38.0	45.0
Viscosidad	cp		1.6
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Filtración			Normal

Propiedades

Malta de base belga de color claro. Secada a una temperatura de hasta 90-95 °C.

Características

Normalmente se utiliza como malta de base o en combinación con la malta Pilsen 2RS para dar a la cerveza un sabor de malta más rico, así como más color. Esta malta de color más intenso puede dar un toque dorado al mosto. Se utiliza con levaduras fuertes para producir cervezas ámbar y amargas. La malta Château Pale Ale se seca durante más tiempo y normalmente está mejor modificada, lo cual le da un sabor más pronunciado que el de la Pilsen 2RS. La actividad enzimática de la malta Château Pale Ale es suficiente si se utiliza con una proporción considerable de maltas especiales no enzimáticas.

Uso

Cervezas amargas y pale ale, además de la mayoría de estilos tradicionales de cerveza inglesa. Hasta el 100% de la mezcla.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C), seco (< 35 RH %) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

A granel; A granel en Liner Bag en contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big bags (400-1.250 kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.

IMPORTANTE

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 solida 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, mycotoxinas y nitrosaminas 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 vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica

Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB