Malt quality data sheet

MALT CHÂTEAU PILSEN 2RS (MALT PILSEN 2RS)

Product code: MP2S2V
Batch code: M230200195
Delivery code: 129743

Crop year	2022
Moisture	4,22 %
Extract fine grind on dry malt	82,6 %
Extract difference fine-coarse	- 1,7 %
Saccharification	Normal min
Filtration	Normal
pH	5,94
Wort color in EBC	3,5 EBC
Postcoloration	5,9 EBC
Total nitrogen on dry malt	10,8 %
Soluble protein	4,1 %
Kolbach index	38,3
Viscosity	1,55 cp
Mash odour	Normal
Turbidity	Clear EBC
Whole grains	0,7 %
Beta-glucans	196 mg/L
Diastatic power	322 WK
Friability	86 %

From the reception of raw materials, through the malting process and up to the delivery, Castle Malting guarantees:

- 100% traceability of malt – from the barley field up to the malt delivered to the customer's brewery, applying and complying with The European Decree UE 178-2002 of the European Council regarding traceability;
- Complete absence of any genetically modified organisms in all our malts, as defined by European Directive 2001/18/EC, which means that all our malts are GMO FREE guaranteed;
- Strict conformity to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins and nitrosamines in raw materials used in production;
- Strict conformity with the internationally accepted HACCP requirements (Hazard Analysis of Critical Control Points) currently in force and the ISO 22000 Food Safety Management System;
- The codes of good practices regarding transportation and storage.

Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU PILSEN 2RS®
Cosecha 2022

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto (base seca)	%	82.0	
Diferencia f/g	%	1.5	2.5
Color del mosto	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Postcoloración	EBC(Lov.)		6 (2.8)
Proteínas totales (malta seca)	%		12
Proteína soluble	%	3.5	4.5
Indice Kolbach	%	35.0	45.0
Viscosidad	cp		1.6
Beta glucans	mg/l		220
pH		5.6	6.0
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (granos enteros)	%		2.5
PDMS			5.0
Filtración		Normal	
Tiempo de sacarificación	Minutos		15
Claridad del mosto		Claro	
Calibración: - superior a 2.5 mm	%	90.0	
Calibración: - rechazado	%		2.0

Propiedades

La malta belga de color más claro. Se produce utilizando las mejores variedades de cebada de 2 hileras primavera. Secada a una temperatura de hasta 80-85°C.

Características

Se trata de una malta con un color más claro. Está bien modificada y resulta fácil de macerar con una infusión simple, de una sola temperatura. Nuestra malta Château Pilsen tiene un sabor de malta fuerte y dulce a la vez, y contiene una potencia enzimática suficiente como para ser utilizada como malta base.

Uso

Todos los tipos de cerveza. Hasta el 100% de la mezcla para las cervezas Pale (Pilsner, Lager) o como parte de la mezcla para otras cervezas.

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 Verviers, 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