



**Malt quality data sheet**

**MALT CHÂTEAU PALE ALE (MALT PALE ALE)**

Product code: MPA7S2V  
 Batch code: M230200273  
 Delivery code: 129746

Crop year	2022
Moisture	3,88 %
Extract fine grind on dry malt	81,5 %
Extract difference fine-coarse	- 1,4 %
Wort color in EBC	9 EBC
Total nitrogen on dry malt	11,21 %
Soluble protein	3,95 %
Kolbach index	35,2
Viscosity	1,56 cp
Whole grains	1,2 %
Friability	84 %

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.

Headquarters: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgium  
 Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com  
 Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU PALE ALE®  
Cosecha 2022

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)	%		12
Proteína soluble	%	3.5	4.5
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 sólida 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

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