



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

### Malt quality data sheet

#### MALT CHÂTEAU SPECIAL BELGIUM (MALT SPECIAL B)

Batch code M230200271

Sample code	M230200271
Crop year	2022
Production date	17/02/2023
Best before date	17/02/2025
Moisture	3,1 %
Extract fine grind on dry malt	77,4 %
Wort color in EBC	291 EBC
ID	20398

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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting);

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970

Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium

Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB



*Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales*

## ESPECIFICACIÓN

### CHÂTEAU SPECIAL Belgium® Cosecha 2022

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		6.0
Extracto (base seca)	%	77.0	
Color del mosto	EBC(Lov.)	260.0 (98.1)	320.0 (120.6)

#### Propiedades

Malta oscura belga muy especial que se obtiene a través de un proceso específico de doble secado.

#### Características

Se utiliza para obtener un color de rojo oscuro a negro-marrón oscuro y conseguir un cuerpo más pleno. Sabor y aroma únicos. Da mucho color y un sabor a pasas. Proporciona un rico sabor a malta y un matiz de sabor de nuez y ciruela. Puede utilizarse en lugar de las maltas chocolate y negra si se desea evitar que la cerveza sea amarga.

#### Uso

Ales abadía, dubbel, porter, ales oscuras, doppelbock. Hasta el 10% 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