



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU RED INTENSE Anul de recoltare 2024

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	78.0	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	34(13.3)	38(14.8)
Proteine totale	%	10	13.5
FAN (fără aminoacizi)	mg/l	130	
Indexul Kolbach	%	35	45
Viscozitatea	cp		1.6
Beta glucani	mg/l		180
Puterea diastatică	WK	200	
Friabilitate	%	80.0	
Zaharificarea	Minute		20
Turbiditate			1.0

Particularități

Château Red Intense is a specialty malt that imparts a vibrant red hue to ales and lagers while delivering exceptionally rich malt flavours and aromas, without the use of colouring agents.

Caracteristici

Château Red Intense has sufficient diastatic power to be used for up to 100% of the grain bill, making it a versatile choice for a wide range of beer styles. It imparts strong malty flavours and a full body, enhancing both mouthfeel and complexity. The malt's narrow and consistent colour range (34-38 EBC), along with its low turbidity, ensures a clear, reddish appearance in the final beer. This malt is ideal for achieving a deep red colour without affecting the balance of the beer. When used without other malts, the recommended initial density of the non-boiled wort should be between 12°P and 16°P to obtain an intense reddish tone.

Folosire

Perfect for brewing Red Altbier, Red IPA, Red Sour, Belgian and Irish Red Ales, and Red Lagers, Château Red Intense can be used for up to 100% of the grain bill, allowing brewers flexibility and creativity in crafting red beers.

Depozitare și termen de valabilitate

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Ambalarea

Bags (25kg)

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

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Sediul central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia
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