


# I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
<p>Malto Pilsen 2RP; 6RH EBC 2,5 – 3,5</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga della più leggera colorazione. Prodotto dai migliori orzi europei di primavera a due ranghi: Henley, Tipple, Sebastian, Prestige, Thorgall. Essiccazione del malto fino a 80 - 85°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Leggermente colorato, questo malto viene facilmente macinato per la miscelazione. Il nostro malto Pilsen ha un odore forte e dolce di malto e possiede un tale potere enzimatico da essere utilizzato come malto di base.</p>	Tutti i tipi di birre	Fino a 100 % di miscela
<p>Malto Peated (Smoked) EBC 3 - 4 Fenolo ppm : 5-20</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Affumicato con torba scozzese durante il processo d'essiccazione .</p> <p><u>Particolarità:</u> Offre gusto e aroma affumicati, tipici per le birre dallo stile tedesco classico. Le birre affumicate realizzate con malto Peated hanno il gusto dell'incendio nella foresta – ma nel senso buono del termine !! Una tale birra ha una schiuma abbondante e un sapore somigliante alle Ale frizzanti.</p>	Birre tipo scozzese affumicate, speciali	Fino a 100 % di miscela
<p>Malto Vienna EBC 5 – 7</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga di base Vienna. Leggermente essiccato fino a 85 - 90°C, con una durata di essiccazione più corta che nei casi degli altri malti.</p> <p><u>Particolarità:</u> Dona un sapore un po' più intenso del malto e dei cereali rispetto al malto Pilsen, e anche qualche aroma di caramello. Essiccato alla temperatura più elevata del malto Pilsen. Di fatto produce una colorazione dorata un po' più ricca, e intensifica nello stesso tempo il corpo e la pienezza della birra. Grazie alla temperatura più alta di essiccazione, l'attività enzimatica del malto Vienna è un po' più bassa di quella del malto Pilsen. Nonostante ciò, il malto Vienna ha tanto potere enzimatico da sopportare l'aggiunta di grandi quantità di malti speciali.</p>	Come base, per tutti i tipi di birre ; Vienna lager. Intensifica il colore e l'aroma delle birre leggere	Fino a 100 % di miscela
<p>Malto Pale Ale EBC 7 – 9</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto di base leggermente colorato. Essiccazione fino a 90 - 95°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Il malto Pale Ale è generalmente utilizzato come malto di base o nella combinazione con il malto Pilsen 2RP al fine di ottenere un sapore di malto più intenso ed una colorazione complementare. Di un colore più scuro, questo malto può dare una sfumatura dorata al colore del mosto. Per produrre delle birre ambrate ed amare, viene utilizzato con dei lieviti potenti. Essiccato per un periodo più lungo, è meglio trattato, e porta un sapore più accentuato rispetto al malto Pilsen. Gli enzimi del malto Pale Ale sopportano l'utilizzo di malti speciali non-enzimatici.</p>	Birre tipo Pale Ale, amare, la maggior parte delle birre inglesi tradizionali	Fino a 100 % di miscela
<p>Malto Munich EBC 15 e 25</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga speciale tipo Münich. Essiccazione fino a 100 - 105°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Un malto ricco e dorato . Intensifica leggermente la colorazione verso un colore arancio-dorato. Dona alla birra un aroma accentuato dei grani e di malto, senza influire sulla stabilità della schiuma e del corpo. Nelle piccole quantità, in combinazione con il malto Pilsen 2RP, questo malto viene utilizzato nella produzione delle birre chiare per raffinare il sapore e per ottenere un colore più ricco. Rinforza il gusto delle birre di carattere.</p>	Birre Pale Ale, ambrate, brune, forte e scure , tipo Bocks	Fino a 60 % di miscela



# I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
<p>Malto Melanoidin EBC 40 e 80</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga Mélanoidin (Mélano). Germinazione speciale. Processo speciale di essiccazione fino a 130°C. Così come il malto Mélano è lentamente essiccato mentre la temperatura viene aumentata, ciò permette la formazione dei melanoidi.</p> <p><u>Particolarità:</u> Molto aromatico, con un sapore intenso di malto. Dà pienezza e corposità al colore della birra, intensifica la stabilità del sapore ed arricchisce il colore rosso della birra. Aumenta il corpo della birra. Questo malto è chiamato anche «Turbo Munich».</p>	Birre ambrate e scure, tipo ale scozzesi, ale ambrate, rosse	Fino a 20 % di miscela
<p>Malto Ambré EBC 45</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga bruno. Germinazione speciale ed essiccazione fino a 110°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Dà un forte sapore di pane cotto, noce e frutta. Il sapore di questo malto ha qualche nota d'amaro che vengono addolcite con la maturazione. Il malto Ambré può avere un sapore assai forte ed è generalmente utilizzato a basse percentuali (0.5%) nella produzione dei tipi di birra che richiedono una colorazione intensa.</p>	Birre tipo Pale Ale, porters brune e birre speciali; diverse birre inglesi	Fino a 10 % di miscela
<p>Malto Biscuit EBC 50</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga unico e molto speciale. Leggermente essiccato fino alla temperatura a 160°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Il malto Biscuit crea un retrogusto di « arrostito » ben accentuato. Rende l'aroma ed il sapore di pane e biscotti dolci. Questo malto dà al mosto un colore dolce di un bruno leggero fino al marrone. Il malto Biscuit è utilizzato per intensificare il gusto e l'aroma di bruciato, che caratterizzano le birre del tipo Ale e Lager, conferendo le proprietà raffinate dei malti Black e Chocolate. Non contiene enzimi. Deve essere miscelato con dei malti dal potere diastatico importante.</p>	Tutti le birre speciali, ale inglesi, ale brune e le porter	Fino a 15 % di miscela
<p>Malto Cara EBC 20 - 120</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto Cara belga. Essiccazione alla temperatura moderata per aumentare il grado amaro.</p> <p><u>Particolarità:</u> Il malto Cara rende un aroma ricco e dolce, pure un sapore unico di caramello. Crea un colore dorato e ambrato chiaro. Una particolarità tipica dei malti Caramel è la presenza dei grani interi che forniscono i componenti non-fermentescibili necessari per aumentare il vellutato nella bocca, la stabilità della schiuma e quella della birra.</p>	Birre molto speciali ed aromatiche	Fino a 20 % di miscela
<p>Malto Aroma EBC 100</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga aromatico. Alta temperatura di germinazione, essiccazione fino a 115°C per sviluppare un grande aroma.</p> <p><u>Particolarità:</u> Dona un aroma ed un sapore molto vivo di malto alle birre ambrate e scure. Nella comparazione con altri malti colorati tradizionali, il malto Aroma ha un potere diastatico più alto che altri malti colorati e produce un grado amaro meno intenso.</p>	Birre speciali molto aromatiche	Fino a 20 % di miscela







# I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
<p>Malto Castle Crystal EBC 150</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga aromatico, a caramellizzazione speciale sviluppata dalla Castle Malting. Processo particolare di germinazione. Caramellizzato in qualche fase per ottenere i suoi aromi e sapori unici.</p> <p><u>Particolarità:</u> Questo malto di colore caramello – rame dà un gusto ricco e l'aroma alle birre ambrate e scure del tipo Lager. In paragone con altri malti colorati tradizionali, Castle Crystal® ha più potere diastatico e rende un 'amaro più dolce alla birra.</p>	<p>Birre aromatiche e colorate. Tutte le birre reclamano un forte sapore di malto. Le ale belghe e bocks tedesche</p>	<p>Fino a 20 % di miscela</p>
<p>Malto Café Light EBC 250</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga Café Light Rivelazione del gusto 200°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Dona un gusto dolce e un sapore di caffè e di noci alla birra. Apporta complessità a tutte le birre scure e ne migliora il colore.</p>	<p>Stout, porter, nelle ale brune – in piccoli quantitativi per ottenere qualche sfumatura di caffè fresco</p>	<p>Fino a 5 % di miscela</p>
<p>Malto Special B EBC 300</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto Caramello belga molto speciale , a doppia essiccazione.</p> <p><u>Particolarità:</u> Per ottenere un colore marone-nero scuro e pienezza. Sapore e aromi unici, dà molto colore e un gusto di uva, alla birra. Rende un forte sapore di caramello una note di noce e di prugna. Il malto Special B può sostituire i malti Chocolate e Black se l'amaro non è ricercato.</p>	<p>Birre d' Abbazia, Trappiste, Dubbel, Porter, Brown Ale, Doppelbock</p>	<p>Fino a 10 % di miscela</p>
<p>Malto Caffee EBC 500</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga Caffee. Rivelazione del gusto fino a 220°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Dà un gusto e un sapore ricco di caffè. Porta complessità a tutte le ale scure. Rinforza il colore della birra.</p>	<p>Stout, porter, nelle ale brune – in piccole quantità per ottenere qualche sfumatura di caffè</p>	<p>Fino a 5 % di miscela</p>
<p>Malto Chocolate EBC 900</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto belga Chocolate. Essiccato a 220°C, poi rapidamente raffreddato, nel momento in cui il colore desiderato è stato ottenuto.</p> <p><u>Particolarità:</u> Il malto Chocolate è un malto essiccato ad alta temperatura, per ottenere il colore marrone scuro da cui viene il suo nome. E' utilizzato per affinare il colore e dare un sapore di noce arrostita alla birra. Questo malto ha molte particolarità comuni con il malto Black, ma esso è meno amaro e più chiaro, perché è arrostito per un periodo un po' più corto e a temperature finali meno elevate.</p>	<p>Birre scure, forte, nere , quelle come le Porter, Stout e le Brown Ale</p>	<p>Fino a 7 % di miscela</p>
<p>Malto Black EBC 1500</p> 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto Black 1500 EBC. Il malto più scuro. Essiccato alla fino alla temperatura di 230°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Rafforzamento dell'aroma delle birre di carattere, rende un sapore più astringente di altri malti colorati. Da un gusto leggermente affumicato o bruciato.</p>	<p>Birre molto scure, Stouts e Porter</p>	<p>3 - 6% di miscela</p>



# I MALTI PROPOSTI DALLA CASTLE MALTING

MALTO	DESCRIZIONE	USO	%
Malto Frumento EBC 3,5 – 5,0 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto di Frumento belga. Essiccazione fino a 80 - 85°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Valorizza l'aroma specifico di malto di frumento, essenziale nella produzione delle birre di frumento, ma viene anche utilizzato nelle birre dal gusto spiccato di malto (3 – 5 %). Il suo contenuto in proteine dà pienezza alla birra e rinforza la stabilità della schiuma.</p>	Birre di frumento , bianche, leggere, a debole densità alcolica e senza alcool	Fino a 40 % di miscela
Malto Frumento Munich EBC 15 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto di frumento belga molto speciale di tipo Münich. Essiccazione fino a 100 - 105°C.</p> <p><u>Particolarità:</u> Non troppo scuro ma più ricco in sapore rispetto al malto di Frumento standard. Per ottenere una birra più leggera e più frizzante con un aroma di ale tipico.</p>	Birre di frumento scure, weizenbocks, stouts, o ia basse percentuali per intensificare la corposità e la stabilità de la schiuma altre ale scure	Fino a 50 % di miscela
Malto Diastatico EBC 2,5 – 4,0 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto enzimatico. Prodotto con i migliori orzi europei.</p> <p><u>Particolarità:</u> Aumenta la resa, dona il potere enzimatico necessario alla produzione di birra fatta con malti a basso potere enzimatico, o con grani non maltati.</p>	Tutti i tipi di birre	Fino a 50 % di miscela
Pilsen 2RP BIO EBC 2,5 – 3,5 	<p><u>Caratteristiche:</u> Malto 100 % bio. Certificato dalle autorità di controllo e di certificazione CERTISYS, che conferma che questo malto è prodotto secondo il metodo di produzione bio, in conformità con il Regolamento (CEE) n° 2092/91 del Consiglio quali l'Arrêté Royal del 17 aprile 1992 che riguarda il modo di produzione biologico dei prodotti agricoli e la sua presentazione sui prodotti agricoli e prodotti alimentari.</p> <p><u>Particolarità:</u> Leggermente più colorato, e ad un basso contenuto di proteine, questo malto è facilmente macinabile e miscelabile per l'ammestramento. Il nostro malto Pilsen Bio ha un sapore forte e dolce di malto e possiede tanto potere enzimatico da essere utilizzato come malto di base.</p>	Per birre bio chiare e bionde. Eccellentemente in molte birre leggere , tali come le Pilsner, le Lager americane ed europee, le ale belghe e le birre bianche	Fino a 100 % di miscela

**Altri malti speciali sono a vostra intera disposizione, dovete semplicemente chiederci quello che voi desiderate!**

## STOCCAGGIO E DURATA DI MAGAZZINO :

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (< 18 °C) e secco (< 35 HR %). Per migliori risultati, noi raccomandiamo di utilizzare tutti i prodotti macinati entro 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 12 mesi che seguono la produzione.

## IMBALLAGGIO :

Sfuso; nei camion; sacchi (25kg, 50kg); sui bancali o allo sfuso nei contenitori; big bag (400 – 1400kg) – tutti questi condizionamenti in container.

