

MALT PALE ALE

Notre Malt Pale Ale est idéal pour tous types d'ales, dont les pale ales, IPA, porters et stouts. Touraillé à 85–90 °C, il développe un caractère plus riche que le Pilsner, avec de subtiles notes biscuitées et caramélisées. Sa couleur soutenue et son extrait élevé apportent corps et rondeur, tout en assurant une excellente tenue au brassage.



SPÉCIFICATION

Paramètre	Min.	Max.	Unité
Humidité		4,5	%
Extrait (mouture fine, base sèche)	81,0		%
Différence fine-grosse		1,5	%
Couleur	4,8	5,4	EBC
	2,4	2,6	°L
Postcoloration		7,0	EBC
		3,2	°L
Protéine (base sèche)	9,0	11,0	%
Indice Kolbach	37	42	%
Azote soluble	650	750	mg/100 g
Puissance diastasique	260		WK
FAN	130		mg/L
Bêta-glucanes		160	mg/L
Friabilité	85		%
Temps de saccharification		15	min
Viscosité (20 °C)	1,4	1,6	mPa·s
pH	5,9	6,1	
Vitrosité		1,8	%
Calibrage < 2,2 mm		1,0	%
Calibrage > 2,5 mm	90		%
Matières étrangères		0,1	%

Les valeurs peuvent varier selon les récoltes.

Détails
Idéal pour
Ales, IPA
Taux d'utilisation
Jusqu'à 100 %
Pays d'origine
Chine
Variétés d'orge
Maximus CL, AAC Synergy
Présence d'OGM
Sans OGM
Emballage
sacs de 25 / 50 kg, big bags, vrac
Durée de conservation
Jusqu'à 24 mois
Conditions de stockage
En dessous de 25 °C et 35 % HR

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET CONFORMITÉ

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les produits SKY MALT sont fabriqués et conditionnés dans le cadre d'un système de management de la qualité certifié conforme à la norme ISO 9001:2015 et d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires fondé sur l'HACCP.

L'ensemble de l'orge de brasserie et du blé utilisés dans la production des produits SKY MALT proviennent de fournisseurs agréés et font l'objet de programmes continus de suivi et de vérification.

Les matières premières sont régulièrement analysées pour détecter les résidus de pesticides, les mycotoxines et les métaux lourds, et sont conformes à la législation applicable de l'Union européenne, y compris les limites maximales de résidus et de contaminants.

TRAÇABILITÉ

Une traçabilité complète est assurée tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis l'approvisionnement en matières premières et le maltage jusqu'à l'expédition du produit fini. Chaque lot de production se voit attribuer un numéro de lot unique et une date de fabrication, permettant une traçabilité complète du produit et son rappel si nécessaire.

STATUT OGM

Les produits SKY MALT ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et ne sont pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM des règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.

ALLERGÈNES

Le produit contient des céréales contenant du gluten, à savoir orge, tel que défini à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011.

MYCOTOXINES ET MÉTAUX LOURDS

Les produits SKY MALT respectent les teneurs maximales en mycotoxines et métaux lourds du règlement (UE) 2023/915 de la Commission, modifié, dont celles pour les aflatoxines, l'ochratoxine A, le déoxynivalénol (DON), la zéaralénone, le plomb et le cadmium.

Les niveaux sont contrôlés dans le cadre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, depuis la réception du grain jusqu'au malt fini.

NITROSAMINES

Les produits SKY MALT sont testés régulièrement pour détecter la N-nitrosodiméthylamine (NDMA). Les niveaux sont inférieurs à la valeur indicative technique de 2,5 µg/kg pour le malt.

ACIDE GIBBÉRELLIQUE

L'acide gibbéréllique est utilisé pendant la germination pour homogénéiser la modification du grain, conformément aux bonnes pratiques de fabrication ; les résidus dans le malt fini restent dans les limites autorisées par la législation alimentaire applicable.

RAYONNEMENT IONISANT

Les produits SKY MALT ne sont pas traités par rayonnement ionisant et sont conformes à la directive 1999/2/CE relative aux denrées et ingrédients alimentaires traités par rayonnements ionisants.

EMBALLAGE

Les sacs, big bags et sacs intérieurs sont adaptés au contact alimentaire et conformes au règlement (CE) n° 1935/2004.