

# MALTE PILSNER

Nosso Malte Pilsner é ideal para cervejas tipo lager e estilos claros. De cor pálida, sabor limpo e alto extrativo, oferece uma base versátil para vários estilos. Torrado levemente entre 80–85 °C em secagem em estufa, é nosso malte mais claro, com elevado poder enzimático e comportamento confiável em macerações por infusão simples ou decocção.



## ESPECIFICAÇÃO

| Parâmetro                        | Mín. | Máx. | Unidade  |
|----------------------------------|------|------|----------|
| Umidade                          |      | 4,5  | %        |
| Extrato (moagem fina, base seca) | 81,0 |      | %        |
| Diferença fina-grossa            |      | 1,5  | %        |
| Cor                              | 3,5  | 4,2  | EBC      |
|                                  | 1,9  | 2,2  | °L       |
| Pós-coloração                    |      | 6,6  | EBC      |
|                                  |      | 3,0  | °L       |
| Proteína (base seca)             | 9,0  | 11,0 | %        |
| Índice Kolbach                   | 37   | 42   | %        |
| Nitrogênio solúvel               | 650  | 750  | mg/100 g |
| Poder diastático                 | 260  |      | WK       |
| FAN                              | 130  |      | mg/L     |
| Beta-glucanos                    |      | 160  | mg/L     |
| Friabilidade                     | 85   |      | %        |
| Tempo de sacarificação           |      | 15   | min      |
| Viscosidade (20 °C)              | 1,4  | 1,6  | mPa·s    |
| pH                               | 5,9  | 6,1  |          |
| Grãos vitrosos                   |      | 1,8  | %        |
| Calibração < 2,2 mm              |      | 1,0  | %        |
| Calibração > 2,5 mm              | 90   |      | %        |
| Matérias estranhas               |      | 0,1  | %        |

Os valores podem variar entre safras.

### Detalhes

Ideal para

**Lagers, Pilsners**

Uso

**Até 100%**

País de origem

**Ucrânia**

Variedade de cevada

**Sebastian**

Presença de OGM

**Não contém OGM**

Embalagem

**sacos de 25 / 50 kg, big bags,  
granel**

Validade

**Até 24 meses**

Armazenamento

**Abaixo de 25 °C e 35% UR**

## SEGURANÇA ALIMENTAR E CONFORMIDADE

### SEGURANÇA ALIMENTAR

Os produtos SKY MALT são fabricados e embalados sob um Sistema de Gestão da Qualidade certificado pela norma ISO 9001:2015 e um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar baseado em HACCP.

Toda a cevada maltera e o trigo usados na produção dos produtos SKY MALT provêm de fornecedores aprovados e são monitorizados e verificados continuamente.

As matérias-primas são testadas quanto a resíduos de pesticidas, micotoxinas e metais pesados, e cumprem a legislação da UE aplicável, incluindo os limites máximos de resíduos e contaminantes.

### RASTREABILIDADE

É mantida a rastreabilidade completa ao longo da cadeia de abastecimento, desde a matéria-prima e a malteação até à expedição do produto acabado. Cada lote de produção recebe um número de lote único e uma data de fabrico, permitindo a retirada do produto quando necessário.

### ESTATUTO OGM

Os produtos SKY MALT não são produzidos a partir de organismos geneticamente modificados (OGM) e não estão sujeitos à rotulagem de OGM dos Regulamentos (CE) n.º 1829/2003 e (CE) n.º 1830/2003.

### ALERGÉNIOS

O produto contém cereais que contêm glúten, nomeadamente cevada, tal como definidos no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

### MICOTOXINAS E METAIS PESADOS

Os produtos SKY MALT cumprem os teores máximos de micotoxinas e metais pesados estabelecidos no Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão, com as suas alterações, incluindo os relativos a aflatoxinas, ocratoxina A, desoxinivalenol (DON), zearalenona, chumbo e cádmio.

Os níveis são monitorizados no âmbito do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, desde a receção do grão até ao malte acabado.

### NITROSAMINAS

Os produtos SKY MALT são testados regularmente para deteção de N-nitrosodimetilamina (NDMA). Os níveis situam-se abaixo do valor de referência técnico de 2,5 µg/kg para o malte.

### ÁCIDO GIBERÉLICO

Não é utilizado ácido giberélico nem outros aceleradores de germinação no processo de malteação.

### RADIAÇÃO IONIZANTE

Os produtos SKY MALT não são tratados com radiação ionizante e cumprem os requisitos da Diretiva 1999/2/CE relativa aos géneros alimentícios e ingredientes alimentares tratados por radiação ionizante.

### EMBALAGEM

Os sacos, big bags e sacos interiores são adequados para contacto com géneros alimentícios e cumprem o Regulamento (CE) n.º 1935/2004.