

PILSNER MALT

Malț de bază deschis la culoare, uscat la 80–85 °C, pentru lager și alte beri blonde. Este cel mai deschis dintre malțurile noastre și își păstrează activitatea enzimatică ridicată. Randamentul mare în extract și gustul curat îl fac potrivit pentru multe stiluri de bere. Oferă rezultate constante atât la plămădirea prin infuzie într-o singură treaptă, cât și la cea prin decoctie.



SPECIFICAȚIE

Parametru	Min.	Max.	Unitate
Umiditate		4,5	%
Extract (măcinat fin, substanță uscată)	81,0		%
Diferența de extract între măcinișul fin și cel grosier		1,5	%
Culoarea mustului	3,5	4,2	EBC
	1,9	2,2	°L
Culoarea mustului după fierbere		6,6	EBC
		3,0	°L
Proteine totale (substanță uscată)	9,0	11,0	%
Indicele Kolbach	37	42	%
Azot solubil	650	750	mg/100 g
Puterea diastatică	260		WK
FAN	130		mg/L
Beta-glucani		160	mg/L
Friabilitate	85		%
Durata zaharificării		15	min
Vâscozitate (la 20 °C)	1,4	1,6	mPa·s
pH	5,9	6,1	
Sticlozitate (boabe întregi)		1,8	%
Calibrare: sub 2,2 mm (boabe respinse)		1,0	%
Calibrare: peste 2,5 mm	90		%
Impurități		0,1	%

Detalii

Potrivit pentru

Lager, Pilsner

Doză de utilizare

Până la 100%

Țara de origine

Ucraina

Soi de orz

Sebastian

Statut OMG

Fără OMG

Ambalaj

saci de 25 sau 50 kg, big-bag-uri, vrac

Termen de valabilitate

Până la 24 de luni

Depozitare

Sub 25 °C și sub 35% UR

Valorile pot varia de la o recoltă la alta.

SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ ȘI CONFORMITATE

SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

Produsele SKY MALT sunt fabricate și ambalate în cadrul unui sistem de management al calității certificat conform ISO 9001:2015 și al unui sistem de management al siguranței alimentare bazat pe HACCP.

Orzul pentru malț și grâul utilizate la producerea malțurilor SKY MALT provin de la furnizori aprobați și fac obiectul unor programe continue de monitorizare și verificare.

Materiile prime sunt analizate periodic pentru reziduuri de pesticide, micotoxine și metale grele și respectă legislația aplicabilă a Uniunii Europene, inclusiv limitele maxime pentru reziduuri și contaminanți.

TRASABILITATE

Trasabilitatea completă este asigurată pe tot lanțul de aprovizionare, de la achiziția materiilor prime și malțificare până la expedierea produsului finit. Fiecărui lot de producție i se atribuie un număr de lot unic și o dată de fabricație, ceea ce permite trasabilitatea integrală a produsului și retragerea lui de pe piață, la nevoie.

STATUT OMG

Produsele SKY MALT nu sunt obținute din organisme modificate genetic (OMG) și nu fac obiectul cerințelor de etichetare a OMG din Regulamentele (CE) nr. 1829/2003 și (CE) nr. 1830/2003.

ALERGENI

Produsul conține cereale care conțin gluten, și anume orz, conform definiției din anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011.

MICOTOXINE ȘI METALE GRELE

Produsele SKY MALT respectă nivelurile maxime pentru micotoxine și metale grele stabilite în Regulamentul (UE) 2023/915 al Comisiei, cu modificările ulterioare, inclusiv cele pentru aflatoxine, ocratoxina A, deoxinivalenol (DON), zearalenonă, plumb și cadmiu. Nivelurile sunt monitorizate în cadrul sistemului de management al siguranței alimentare, de la recepția cerealelor până la malțul finit.

NITROZAMINE

Produsele SKY MALT sunt testate periodic pentru N-nitrozodimetilamină (NDMA). Nivelurile se situează sub valoarea tehnică orientativă de 2,5 µg/kg pentru malț.

ACID GIBERELIC

În procesul de malțificare nu se utilizează acid giberelic și niciun alt accelerator de germinare.

IRADIERE IONIZANTĂ

Produsele SKY MALT nu sunt tratate prin iradiere ionizantă și respectă cerințele Directivei 1999/2/CE privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante.

AMBALAJ

Sacii, big-bag-urile și sacii interiori sunt adecvați pentru contactul cu alimentele și respectă Regulamentul (CE) nr. 1935/2004.