



SIMPSONS MALT

The home of good malt



GAMME DE PRODUITS



LE FOYER D'UN BON MALT

Le malt de Simpsons Malt est uniquement produit des graines certifiées et pures de la meilleure orge à deux rangs du Royaume-Uni.

Réputé pour son goût et saveur – et une qualité exceptionnelle constante -Simpsons Malt est recherché par les meilleurs brasseurs et distillateurs au monde pour fabriquer la meilleure bière et whisky.

Une entreprise familiale depuis cinq générations, Simpsons Malt est la plus grande malterie indépendante dans le Royaume-Uni, avec une capacité de plus de 300,000 tonnes à travers deux usines de maltage.

Simpsons Malt achète, contrôle et stocke 100% de l'exigence annuelle de l'orge chaque année dans des entrepôts de qualité garantie pour garantir l'approvisionnement en grains de la meilleure qualité.

À Northumberland, la malterie de Berwick-upon-Tweed abrite le siège de Simpson Malt, le laboratoire central et la division de commerce agricole. McCreath, Simpson & Prentice (MSP).

MSP se procure plus de 300,000 tonnes d'orge chaque année des partenaires agricoles à travers l'Angleterre et l'Écosse. La récolte de chaque agriculteur est entièrement traçable ce qui garantit la provenance de chaque orge du grain au verre.

À Norfolk, l'usine de maltage de Tivetshall abrite six tambours de torréfaction et est le centre de production de notre malt spécialement grillé.

Avec un intérêt particulier à l'investissement continu, Simpsons Malt utilise les derniers développements dans la technologie des usines de pointe et de semences. Cette innovation continue et la volonté à améliorer le processus assurent la production régulière du malt de renommée mondiale.

«De l'orge qu'on sème, au malt qu'on produit,
on est aussi dévoués qu'en 1862»

Simon Simpson OBE, Président

Les spécifications approximatives sont fournies ci-dessous.
Les chiffres suivants sont indicatifs et peuvent être ajustés en fonction des besoins des clients.

PRODUIT	515 ml EBC	450 g EBC	Humidité Max	Caractéristiques
MALTS DE BASE - produits dans une touraille conventionnelle				
Finest Pale Ale Golden Promise [®]	2,9 - 4,2	3,5 - 5	3,5%	Ingrédient principal des ales en fût fabriquées à partir d'orges traditionnelles.
Finest Pale Ale Maris Otter	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Ingrédient principal des ales en fût fabriquées à partir d'orges traditionnelles.
Low Colour Maris Otter	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Pour les brasseurs ayant besoin d'un malt de couleur claire et bien modifié, fabriqué à partir d'une variété traditionnelle (type ale faiblement colorée ou IPA)
Best Pale Ale Malt	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Le principal ingrédient des ales en tonneaux / fûts. Orge à 2 rangs du RU.
Extra Pale Ale Malt	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Pour les brasseurs ayant besoin d'un malt de couleur claire et bien modifié pour produire une bière faiblement colorée (lager ou IPA). Orge à 2 rangs du RU.
Finest Lager Malt	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Faible teneur en protéines, faiblement coloré, malt de printemps à deux rangs du RU, à extrait élevé et bien modifié. Bien adapté à la fabrication d'une bière faiblement colorée.
MALTS À WHISKY				
Distilling Malt	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Ingrédient principal dans la production de whisky.
Finest Distilling Golden Promise [®]	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Ingrédient principal dans la production de whisky. Cette orge traditionnelle exceptionnelle a été spécialement sélectionnée pour le goût et la saveur qu'elle apporte à la bière et au whisky.
Hi DP	1,7 - 2,5	2 - 4	6%	Haut taux enzymatique. Utilisé dans la distillation de grains.
Peated Malt	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Ingrédient essentiel permettant de donner une saveur tourbée au whisky. Fortement/moyennement ou faiblement tourbé.
Finest Golden Promise [®] Peated Malt	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Ingrédient essentiel permettant de donner une saveur tourbée au whisky fabriqué à partir de Golden Promise [®] . Fortement/moyennement ou faiblement tourbé.
MALTS FORTEMENT TOURAILLÉS - produits dans une touraille conventionnelle				
Vienna Malt	4,2 - 8,4	5 - 10	3,5%	Relève la couleur, la saveur et l'arôme.
Munich Malt	15 - 18,5	18 - 22	3,5%	Donne une saveur riche et maltée et des teintes dorées quand il est utilisé à 5-15%.
Imperial Malt	34 - 42	40 - 50	3,5%	Relève la profondeur de la couleur, la saveur et l'arôme.
Aromatic Malt	42 - 59	50 - 70	5%	Rappelle la saveur du raisin. Peut être utilisé pour donner plus de corps aux bières de type bitter à faible volume d'alcool. Permet un bon équilibre du pH.
MALTS CRYSTAL - Malt dans lesquels les sucres ont été caramélisés				
Caramalt	25 - 35	30 - 42	5%	Sert à ajuster la couleur et la saveur des lagers.
Premium English Caramalt	45 - 55	54 - 66	5%	Caramalt haut de gamme permettant d'ajuster la couleur et la saveur. Utilisé dans les bières faiblement colorées. Saveur maltée ultime sans le goût trop fumé d'un Crystal plus coloré. A très bon goût!
Crystal Light	80 - 95	95 - 113	5%	Saveur sucrée, caramel. Donne des teintes dorées.
NOUVEAU Crystal T50 [™]	105-117	126-140	5%	Son secret est dans le nom, Target 50, cible 50! Chaque lot vise à atteindre 50 Lovi col (soit 131EBC). Les spécifications sont très strictes pour pouvoir obtenir la consistance que le client souhaite. Un Crystal exceptionnel qui craque sous la dent et offre aux bières une très belle couleur et des saveurs maltées délicates.
Crystal Medium	140 - 160	167 - 190	5%	Permet d'ajuster la couleur et la saveur des ales, adapté en fonction des besoins.
Crystal Dark	210 - 240	250 - 285	5%	Permet d'ajuster la couleur et la saveur des ales, adapté en fonction des besoins.
Crystal Extra Dark	380 - 420	450 - 500	5%	Permet d'ajuster la couleur et la saveur des ales, adapté en fonction des besoins.
NOUVEAU Simpsons DRC [®]	235 - 270	280 - 320	5%	DRC [®] donne aux bières un couleur caramel foncé et des saveurs ressemblant au raisin. Très bon substitut aux malts torréfiés plus foncés lorsqu'une amertume astringente n'est pas souhaitée.
NOUVEAU Heritage Crystal Malt	140 - 160	167 - 190	5%	Un Crystal exceptionnel fabriqué à partir d'orge Maris Otter traditionnelle.
MALTS ET GRAINS TORRÉFIÉS				
Amber Malt	45 - 60	54 - 71	2,5%	Malt traditionnel donnant un fini sec et biscuité aux ales.
Brown Malt	360 - 500	430 - 600	4%	Nuances de café pour les stouts et porters. Doux au palais. Douce mouth-feel.
Chocolate Malt	900 - 1100	1067 - 1300	3%	Malts torréfiés pour un style "soirée d'hiver". Malts aux couleurs riches, foncées, au caractère sec de pain grillé.
Black Malt	1200 - 1500	1433 - 1900	3%	
Roasted Barley	1100 - 1600	1300 - 1900	3,5%	Ingrédient typique des dry stouts irlandaises.
MALTS ET GRAINS EXTRA SPÉCIAUX				
Wheat Malt	1,7 - 5	2 - 6	5%	Un simple petit ajout peut faciliter la production et la tenue de la mousse. Utilisé à 50 - 60% pour les bières de blé.
Golden Naked Oats [®] GNO [®]	10 - 20	12 - 24	6%	Malt d'avoine sans glumelles de type Crystal. Ingrédient exotique pour donner une touche subtile de noisette.
NOUVEAU Malted Oats	1,7 - 3,4	2 - 4	7%	L'avoine maltée donne du corps et du velouté à la bière. Particulièrement recommandée pour les bières brunes.
Red Rye Crystal	200 - 260	237 - 310	4%	Saveurs d'automne, sucrées et maltées, avec un goût de croûte de pain chaud. Donne une très belle couleur rouge à la bière.
NOUVEAU Malted Rye	1,7 - 5	2 - 6	7%	Donne aux bières une saveur d'épice et de seigle. Peut ajouter une saveur unique et donner à la bière du corps, du goût et plus de tenue en bouche. Conseillé en association avec Crystal seigle rouge. Aussi conseillé pour les boissons de style hoppy et les bières de seigle traditionnelles.
Dextrin Malt	1,0 - 1,3	1,3 - 1,6	7%	Ce Malt augmente la mousse, améliore la tenue et donne du moelleux à la bière sans ajouter ni goût ni couleur



Simpsons **DRC**[®] Golden ^{Naked Oats}[®] Otter ^{Maris}[®] Golden ^{Promise}[®]
Simpsons **GNO**[®] Roast ^{Malts}[®] Best ^{Pale Ale}[®] Crystal ^{T50}[®]



**SIMPSONS
MALT**

The home of good malt

Simpsons Malt Ltd.

Dont la filiale commerciale McCreath Simpson & Prentice
Tweed Valley Maltings, Tweedside Trading Estate
Berwick-upon-Tweed, Northumberland TD15 2UZ

Tel: +44(0)1289 333300 orderoffice@simpsonsmalt.co.uk
www.simpsonsmalt.co.uk

