



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Anno di raccolto 2021

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%		2.0
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Proteine solubili	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilità	%	80.0	
Grani interi	%		2.5
Tempo saccharificazione	Minutes		15
Omogeneità	%	90.0	
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	400.0	
Fenoli	ppm	14	24

#### Caratteristiche

Il nostro malto Château Whisky Light® 25 ppm è un malto affumicato alla torba ottenuto da orzo di malto accuratamente selezionato.

#### Peculiarità

Cotto sul fumo fresco di pura torba, conferisce un aroma gradevole, intenso e speziato

#### Uso

Qualsiasi tipo di whisky per un distinto sapore affumicato.

#### Conservazione

Almeno 24 mesi se conservato in un luogo fresco e asciutto (max. 18°C)

#### Imballaggio

Carichi alla rinfusa e in sacchi da 25 kg

#### IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Regolamento (CE) n. 1829/2003, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio; Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB