Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHISKY®
Afgrødeår 2022

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Opløslig ekstrakt (0.2 mm)	%	81.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%		2.0
Urtfarve	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.5	4.4
Kolbach-indeks	%	35	45
Sprødhed	%	80.0	
Forsukring	Minutes	15	
Forudsiglig udbytte (PSY)	l/t	400	
Fenoler	ppm	35	40

Egenskaber

Our Château Whisky malt is smoked during kilning with the best Scottish peat. Whisky malts have a longer storage life.

Karakteristika

Imparts a delicate character of peat and smoke. An ideal ingredient in creating a unique whisky. In higher proportions gives your whisky a rich smoky and peaty flavour.

Usage

Any type of whisky for a distinct smoky flavour of real Scotch whisky. Up to 100% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!
Er i fuld overenstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Satety Manegement system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB