



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU DISTILLING NATURE Cosecha 2019

PARÁMETRO	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto soluble (0,7 mm)	%	76.0	
Extracto soluble (0,2 mm)	%	80.0	
Diferencia f/g	%		2.0
Color del mosto	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Proporción nitrógeno soluble	%	35.0	40.0
Nitrógeno soluble, seco	%	0.5	0.6
Total nitrógeno, seco	%	1.40	1.65
Friabilidad	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Homogeneidad	%	98.0	
Extracto fermentable	%	87.0	
Rendimiento previsto del licor (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	

Propiedades

Two row spring malting organic barley is selected for the production of our Château Distilling malt. Barley is steeped to 44 - 46% moisture, slightly higher than normally required for Organic Pilsen lager style malts. Germination temperatures are controlled between 12°C - 16°C for a period of five days. Kiln cycles start at 50° - 60°C rising to 70° - 75°C.

Características

This is a premium Distilling Organic malt produced especially for the distilling industry. It is used for the production of quality grain organic whisky. Château Distilling Nature malt promotes high fermentability, adequate enzyme potential and soluble nitrogen (protein) levels. Our Château Distilling Nature malt is gently kilned to preserve enzymes and maximise fermentability.

Uso

Any type of organic whisky, real Scotch whisky. Up to 100% of the mix.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Embalaje

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una sólida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de la Comunidad Europea (Directiva 2001/18/CE).

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.

Sede administrativo: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Bélgica

Sitio de producción: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Bélgica

Tel. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB