Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ (DISTILLING NATURE)
Έτος εσοδείας 2021

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Διαλυτό εκχύλισμα (0,7 χιλ)	%	76.0	
Διαλυτό εκχύλισμα (0,2χιλ.)	%	80.0	
Διαφορά εκχυλίσματος, λεπτοαλεσμένης – χονδροαλεσμένης βύνης	%		2.0
Χρωματισμός βυνογλεύκους	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Αναλογία διαλυτού αζώτου	%	35.0	40.0
Διαλυτό άζωτο (ξηρή βύνη)	%	0.5	0.6
Συνολικό άζωτο (ξηρή βύνη)	%	1.40	1.65
Ευθρυπτότητα	%	80.0	
Νιτρωδοδιμεθυλαμίνη (NDMA)	ppb		2.0
Ομογενοποίηση	%	98.0	
Ζυμώσιμο εκχύλισμα	%	87.0	
Προβλεπόμενη απόδοση σε αλκοόλ (PSY)	l/t	406.0	
DP (Διαστατική ισχύς)	ºIOB	63.0	

Περιγραφή

Για την παραγωγή τής βύνης Château Απόσταξης, το κριθάρι υγραίνεται μέχρι την υγρασία τού 44 - 46%, δηλαδή ελαφρώς περισσότερο από ό,τι κανονικά χρειάζεται για μια βύνη τύπου πίλσεν ή lager. Η θερμοκρασία τού σταδίου τής βλάστησης κυμαίνεται από τούς 12 έως και τούς 16°C, για ένα χρονικό διάστημα 5 ημερών. Ο κύκλος τής ξήρανσης ξεκινάει στους 50° - 60°C και η θερμοκρασία αυξάνεται μέχρι τους 70° - 75°C.

Χαρακτηριστικά

Η βύνη απόσταξης παράγεται ειδικά για την βιομηχανία τής απόσταξης. Η Château Απόσταξης χρησιμοποιείται στην παραγωγή ουίσκι ποιότητας premium. Βοηθάει στην επίτευξη επαρκούς επιπέδου ενζυματικής δραστηριότητας, υψηλών επιπέδων διαλυμένου αζώτου (πρωτείνης), και υποβοηθά την όλη διαδικασία τής ζύμωσης. Η δικιά μας Château Απόσταξης αποξηραίνεται ήπια για να προφυλαχτούν τα ένζυμα και να μεγιστοποιηθεί η απόδοση τής ζύμωσης.

Χρήση

Για οποιοδήποτε είδος από ουίσκι. Μέχρι και το 100% από το χαρμάνι βύνης. Βύνες Για Απόσταξη

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προιόντος

Η βύνη θα πρέπει να φυλάσσεται σε καθαρούς, δροσερούς (κάτω τών 22 βαθμών Κελσίου), ξηρούς (με σχετική υγρασία λιγότερη από 35%), χωρίς την παρουσία εντόμων, ποντικών, πουλιών, ή άλλων ζώων, αποθηκευτικούς χώρους. Αν οι παραπάνω συνθήκες τηρούνται, σάς συστήνουμε να χρησιμοποιήσετε την οποιαδήποτε βύνη ολόκληρων σπόρων σε χρόνο λιγότερο από 24 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής της και όλες τις αλεσμένες βύνες κατά τη διάρκεια 3 μηνών από την ημερομηνία παραγωγής. Άν η βύνη δεν φυλάσσεται στις κατάλληλες συνθήκες μπορεί να χάσει σε φρεσκάδα, γεύση και άρωμα.

Συσκευασία

Σε οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας: χύμα, σε σάκους τών 25 κιλών, σάκους τών 50 κιλών, σάκους μεγάλου μεγέθους (Big Bags) 400-1250 κιλών. Σε τυλιγμένες με πλαστικό φιλμ παλέτες τών 1000 κιλών (για σάκους τών 25 κιλών) και μέχρι και 1250 κιλών (για Big Bags). Όλοι οι τύποι συσκευασίας μπορούν να τοποθετηθούν σε εικοσάρια ή σαραντάρια κοντέινερ εξαγωγής.

Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τίς βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή τού διατάγματος UE 178-2002 τής Ευρωπαικής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα τής προέλευσης τού τελικού προιόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαική οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση τών διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαικούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα τών αναλύσεων τής βύνης πού σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB