Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU WHISKY LIGHT®
수확년도 2021

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	80.0	
미세굵기차이추출	%		2.0
맥즙 색	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
전 단백질	%	11.5	
용해 단백질	%	3.5	4.4
Kolbach 지수	%	35.0	45.0
취약성	%	80.0	
유리질 (통 곡물)	%		2.5
당화	분		15
균질	%	90.0	
예상 주류 생산량	l/t	400.0	
페놀	ppm	14	24

사양

샤또 위스키 몰트는 위스키에 대한 사랑을 바탕으로 제작되었다. 건조 시 스코틀랜드산 초탄 (peat moss)를 사용하여 훈제한다. 위스키 몰트는 상대적으로 긴 저장 기간을 가지고 있다.

특징

섬세한 토탄과 연기 향을 가지고 있다. 독특한 위스키를 생산하는 데 가장 이상적인 재료로, 많은 양을 쓰면 위스키에 풍부한 스모크 및 토탄의 향미를 가미할 수 있다.

용도

모든 위스키 종류, 스카치 위스키 특유의 스모크향을 위해 사용. 혼합물의 최대 100%까지.

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.

패킹

벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400-1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 www.castlemaling.com 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons),벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 전화: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 – Quevaucamps,벨기에 IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB