Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU WHISKY NATURE
Anul de recoltare 2022

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract solubil (0.2 mm)	%	81.0	
Diferenţa între extractul măcinişului fin şi grosier	%		2.0
Culoarea mustului	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Proteine totale	%		11.7
Proteine solubile	%	3.5	4.4
Indexul Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.5
Zaharificarea	Minute		15
Randament de alcool minim prevazut (PSY)	l/t	400	
Fenoli	ppm	max. 40	

Particularități

Malțul Château Whisky este afumat în timpul uscării cu cea mai bună turbă scoțiană. Malțurile de whisky au o perioadă de stocare mai lungă.

Caracteristici

Conferă un caracter delicat de turbă și fum. Este un ingredient ideal pentru crearea unui whisky unic. În proporții mai mari, acest malt conferă whisky-ului dumneavoatră o savoare bogată de afumat și de turbă.

Folosire

Toate tipurile de whisky pentru o savoare distinctă, adevăratele whisky Scotch. Pînă la 100% din amestec

Depozitare şi termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

CERTISYS Organismul de certificare: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Bruxelles, Belgia, www.certisys.eu. Malțul ORGANIC care v-a fost furnizat este produs de către Castle Malting (Malterie du Château), autorizat în mod corespunzător, fapt confirmat de certificatul CERTISYS la dispoziția dumneavoastră. CERTIFICAT DE BE-BIO-01

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel .: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB