



*Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel*

## SPECIFIKATION

### CHÂTEAU WHISKY® Afgørdeår 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 overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoenanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management 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