



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU DISTILLING NATURE Anno di raccolto 2019

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Soluble extract (0.7 mm)	%	76.0	
Soluble extract (0.2 mm)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%		2.0
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Soluble nitrogen ratio	%	35.0	40.0
Soluble nitrogen (malto secco)	%	0.5	0.6
Total nitrogen (malto secco)	%	1.40	1.65
Friabilità	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Omogeneità	%	98.0	
Estratto fermentescibile	%	87.0	
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	

#### Caratteristiche

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.

#### Peculiarità

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.

#### Conservazione

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.

#### Imballaggio

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

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Direttiva europea 2001/18 / CE, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

---

Sede amministrativa: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgio

Produzione: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgio

Tel: +32(0)87 681381; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB