Belgische Mouten welke Uw Bieren zo Speciaal Maken

TECHNISCHE FICHE

CHÂTEAU DISTILLING NATURE
Oogstjaar 2022

Parameter	Eenheid	Min	Max
Vocht	%		4.5
Oplosbaar extract (0.7 mm)	%	76.0	
Oplosbaar extract (0.2 mm)	%	80.0	
Extract verschil fijn-grof	%		2.0
Wortkleur	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Oplosbare stikstof verhouding	%	35.0	40.0
Oplosbare stikstof (droge mout)	%	0.5	0.6
Total nitrogen (dry malt)	%	1.40	1.65
Broosheid	%	80.0	
NDMA	ppb		2.0
Homogeniteit	%	98.0	
Vergistbaar extract	%	87.0	
Verwacht Alcohol rendement (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	

Kenmerken

Voor de productie van de Château Distilling Nature mout word de gerst geweekt om een vochtigheidsgraad van 44-46 % te bereiken, Licht hoger dan word vereist voor pilsen- of lagermout De kiemtemperatuur verschilt tussen 12°C – 16°C gedurende 5 dagen de moutcyclus begint aan 50°C – 60°C en verhogen tot 70°C – 75°C.

Bijzonderheden

Château Distilling Nature is speciaal geproduceerd voor de distillatie industrie. Gebruikt voor de productie van whisky van hoge kwaliteit. Château Distilling Nature verkiest een hoge vergistingsgraad, een adequaat niveau van het enzymatisch vermogen en oplosbare stikstof (protéines). Onze Château Distilling Nature is licht gemouten om zo de enzymen optimaal te bewaren en de vergistingsgraad te verhogen.

Gebruik

Elk soort Whisky. Tot 100% van de mengeling.

Opslag- en bewaartijd

De mout dient gestockeerd in een propere, frisse en droge ruimte (<22°C; <35%RH). Voor het beste resultaat raden we u aan het geschrote mout binnen de 3 maand en de niet geschrote granen binnen de 24 maand na productie te verbruiken.

Verpakking

De leveringen van onze mout gebeuren in zakken van 25kg, 50kg, Big Bags van 400 tot 1250kg. Paletten met plasticfilm overtrek van 800kg (zakken van 50kg), 1000kg (zakken van 25kg) en tot 1250kg (Big Bag). Al deze verpakkingen in 20’ en 40’ voor export.

Certificeringsinstantie: CERTISYS Av.de l'Escrime, Schermlaan 85, B-1150 Brussel, België, www.certisys.eu. De biologische mout die wij u hebben geleverd, wordt geproduceerd door Castle Malting (Malterie du Château), naar behoren gemachtigd, zoals bevestigd door het CERTISYS-certificaat dat u ter beschikking staat. GECERTIFICEERD DOOR BE BIO 01.

IMPORTANT

All onze mouten zijn 100% traceerbaar van Gerstveld door alle stappen van het moutproces tot aan de levering.

We passen hiervoor reglementering EC/178/2002 van de EU toe en respecteren deze op gebied van traceerbaarheid.

Al onze mouten zijn geproduceerd volgens het traditionele 9 dagen proces, een solide garantie voor hoge omzetting van het graan en de beste kwaliteit qua mout.

Geen enkele van onze mouten bevat GMO's zoals gedefinieerd in de Europese Verordening (EG) Nr. 1829/2003, Dit betekend dat al onze mouten gegarandeerd GMO vrij zijn.

Al onze mouten worden gefabriceerd met een stricte opvolging van de internationaal geaccepteerde HACCP regels (Hazard Analyses of Critical Control Points) die momenteel in gebruik zijn en de ISO 22000 Voedsel veiligheidsregels.

Al onze mouten beantwoorden aan de EU en internationale regels betreffende de maximaal toegelaten resten van pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, als ook sporen van mycotoxines en nitrosamines.

Al onze mouten worden vervoerd door GMP-gecertificeerde transporteurs.

U kan het resultaat van de analyse zien die op uw geleverde mout is uitgevoerd en ook direct afdrukken van onze website www.castlemalting.com

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(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: 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