



Maltas Belgas que Hacen Sus Cervezas Tan Especiales

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Cosecha 2023

PARÁMETROS	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		7.0
Extracto (base seca)	%	80.5	
Color del mosto	EBC(Lov.)	3 (1.7)	4.5 (2.3)
Friabilidad	%	80.0	
Vidriosidad (granos enteros)	%		2.0
Fenoles	ppm	25	

Propiedades

Nuestra malta Château Whisky Light® 25 ppm es una malta elaborada a partir de cebada cervecera cuidadosamente seleccionada y ahumada con turba.

Características

Cocida sobre humo fresco de turba pura, imparte un aroma agradable, intenso y especiado.

Uso

Cualquier tipo de whisky para un sabor ahumado distintivo.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

Al menos 24 meses si almacenada en un lugar fresco y seco (máx. 18°C)

Embalaje

Cargas a granel y en sacos de 25kg.

IMPORTANTE

Nosotros garantizamos para todas nuestras maltas una trazabilidad de 100% desde el campo de cebada a través del proceso de producción de la malta hasta la entrega según el Reglamento (CE) n° 178/2002 con respeto a la trazabilidad de los productos alimenticios.

Todas nuestras maltas son fabricadas según el método tradicional de fabricación de la malta que dura de 8 a 10 días lo que constituye una solida garantía de alta modificación de los granos y de la calidad superior de las maltas Premium.

Nuestras maltas son fabricadas en estricta conformidad con la Legislación con respeto a la utilización de los OGM que prohíbe la producción de la malta obtenida a partir de cebada genéticamente modificada dentro de Reglamento (CE) no 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Nuestra producción está en estricta conformidad con las normas HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigor.

Nuestras maltas no sobrepasan los valores límite de los índices admisibles de pesticidas, herbicidas, mycotoxinas y nitrosaminas según las normas de la UE e internacionales.

Las entregas de nuestras maltas están efectuadas exclusivamente para transportadores compulsados GMP.

Sobre nuestro sitio www.castlemalting.com vosotros podéis visualizar e imprimir los boletines de análisis de la malta suministrada.