



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

CHÂTEAU ΟΥΙΣΚΙ LIGHT® (WHISKY LIGHT®)

Έτος εσοδείας 2021

Παράμετρος	Μονάδα	Ελάχιστο	Μέγιστο
Υγρασία	%		4.5
Εκχυλισματική απόδοση (σε ξηρή βάση)	%	80.0	
Διαφορά εκχυλίσματος, λεπτοαλεσμένης – χονδροαλεσμένης βύνης	%		2.0
Χρωματισμός βυνογλεύκου	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Συνολική πρωτεΐνη	%	11.5	
Διαλυτή πρωτεΐνη	%	3.5	4.4
Αριθμός τού Κόλμπαχ	%	35.0	45.0
Ευθρυπτότητα	%	80.0	
Υαλώδης μορφή (ολόκληροι σπόροι)	%		2.5
Σακχάρωση	λεπτά		15
Ομογενοποίηση	%	90.0	
Προβλεπόμενη απόδοση σε αλκοόλ (PSY)	l/t	400.0	
Φαινόλες	ppm	14	24

Περιγραφή

Η βύνη Château Whisky Light® 25ppm , είναι βύνη καπνισμένη με τύρφη από προσεκτικά επιλεγμένο κριθάρι βυνοποίησης.

Χαρακτηριστικά

Ξηραίνεται πάνω από φρέσκο καπνό γνήσιας τύρφης που της προσδίδει ένα ευχάριστο, έντονο και πικάντικο άρωμα.

Χρήση

Για κάθε τύπο Ουίσκι όπου ξεχωρίζει η καπνιστή γεύση.

Αποθήκευση και χρόνος ζωής προϊόντος

Τουλάχιστον 24 μήνες, όταν αποθηκεύεται σεδροσερό και ξηρό χώρο (max. 18°C)

Συσκευασία

Χύμα και σε 25κιλα σακιά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Για όλες τις βύνες μας υπάρχει 100% διαφάνεια στην προέλευση και την διαδικασία παραγωγής τους από το χωράφι με το κριθάρι μέχρι την έτοιμη βύνη που παραδίδεται στην ζυθοποιία σας, με την αυστηρή εφαρμογή του διατάγματος UE 178-2002 της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την ανιχνευσιμότητα της προέλευσης του τελικού προϊόντος.

Όλες οι βύνες μας παράγονται με την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής βύνης που διαρκεί οπωσδήποτε πάνω από 9 ημέρες – ισχυρότατη εγγύηση για επαρκείς χημικές μεταβολές στον σπόρο και την παραγωγή premium βύνης κορυφαίας ποιότητας.

Καμία από τις βύνες μας δεν περιέχει τον οποιονδήποτε γενετικά τροποποιημένο οργανισμό, όπως αυτοί ορίζονται από την ευρωπαϊκή οδηγία UE 1829/2003.

Αυτό σημαίνει ότι όλες οι βύνες μας είναι εγγυημένα ελεύθερες από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free). Όλες μας οι βύνες παράγονται με την αυστηρότατη τήρηση των διεθνώς αναγνωρισμένων HACCP προδιαγραφών (Ανάλυση Κινδύνων στα Σημεία Κρίσιμου Ελέγχου), στην εκδοχή τους που είναι σήμερα σε ισχύ και του ISO 22000 συστήματος διαχείρισης για ασφαλή τρόφιμα.

Όλες οι βύνες μας πληρούν τούς Ευρωπαϊκούς και διεθνείς κανονισμούς που αφορούν στη μέγιστη επιτρεπόμενη συγκέντρωση υπολειμμάτων από ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, εντομοκτόνα και στο μέγιστο επιτρεπόμενο ίχνος από μυκοτοξίνες και νιτροζαμίνες.

Όλες μας οι βύνες μεταφέρονται από μεταφορικές εταιρείες με πιστοποίηση GMP.

Μπορείτε να δείτε και να τυπώσετε τα αποτελέσματα τών αναλύσεων τής βύνης πού σάς παραδίδεται απευθείας από τον δικτυακό μας τόπο www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο

Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB