



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Rok zbiorów 2021

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt (sucha baza)	%	80.0	
Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą	%		2.0
Kolor brzeczeki	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Całkowite białko	%		11.5
Rozpuszczalne białko	%	3.5	4.4
Liczba Kolbacha	%	35.0	45.0
Kruchość	%	80.0	
Szklistość (pełne ziarna)	%		2.5
Scukrzanie	Minutes		15
Homogeniczność	%	90.0	
Przewidywany Uzysk Spirytusu (PSY – Predicted Spirit Yield)	l/t	400.0	
Fenole	ppm	14	24

Cechy

Our Château Whisky Light® 25ppm malt is a peat-smoked malt made from carefully selected malting barley.

Charakterystyka

Kilned over the fresh smoke of pure peat, it imparts a pleasant, intense, and spicy aroma

Usage

Any type of whisky for a distinct smoky flavour.

Przechowywanie i okres trwałości

At least 24 months when stored in a cool, dry place (max. 18°C)

Opakowanie

Bulk loads and 25kg bags

WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie www.castlemalting.com możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

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