



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Anul de recoltare 2023

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		7.0
Extract (substanță uscată)	%	80.5	
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	3 (1.7)	4.5 (2.3)
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2.0
Fenoli	ppm	25	

Particularități

Malțul nostru Chateau Whisky Light® 25ppm este un malț afumat cu turbă făcut din orz de malț selectat cu grijă.

Caracteristici

Prăjit deasupra fumului proaspăt de turbă pură, acesta conferă o aromă plăcută, intensă și condimentată.

Folosire

Orice tip de whisky pentru o aromă de fum distinctă.

Depozitare și termen de valabilitate

Cel puțin 24 de luni dacă este păstrat într-un loc răcoros și uscat (max. 18°C)

Ambalarea

Încărcat în vrac și saci de 25 kg.

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Regulamentul (CE) NR. 1829/2003, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Sediu central: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribuție Central: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Uzina de malț: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel.: +32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
Înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB