



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## SPECIFICHE

### CHÂTEAU WHISKY NATURE Anno di raccolto 2019

| Parametri                     | Unità     | Min  | Max       |
|-------------------------------|-----------|------|-----------|
| Umidità                       | %         |      | 4.5       |
| Soluble extract (0.2 mm)      | %         | 81.0 |           |
| Differenza fine-grossa        | %         |      | 2.0       |
| Colorazione del mosto         | EBC(Lov.) |      | 4.0 (2.1) |
| Proteine totali (malto secco) | %         |      | 11.7      |
| Proteine solubili             | %         | 3.5  | 4.4       |
| Indice Kolbach                | %         | 35.0 | 45.0      |
| Friabilità                    | %         | 80.0 |           |
| Grani interi                  | %         |      | 2.5       |
| Tempo saccarificazione        | Minutes   |      | 15        |
| Predicted spirit yield (PSY)  | l/t       | 400  |           |
| Fenoli                        | ppm       |      | max. 40   |

#### Caratteristiche

Il nostro Château Whisky Nature malto creato con passione per il vostro whisky è fumato durante rosolatura con il miglior torba Scozzese muschio. I malti Whisky hanno una durata di conservazione più lunga.

#### Peculiarità

Conferisce un carattere delicato di torba e fumo. Un ingrediente ideale nella creazione di un whisky unico. I percentuali più alti danno al vostro whisky un sapore ricco fumoso e torboso.

#### Uso

Diverse varietà di whisky per un gusto distinto affumicato, Whisky Scozzese reale. Fino al 100 % della miscela.

#### Conservazione

Il malto deve essere stoccato in uno spazio pulito, fresco (<22 °C) e secco (< 35 HR %) ed in un'ambiente senza insetti. Per migliori risultati, noi raccomandiamo utilizzare tutti i prodotti macinati non oltre 3 mesi e tutti i prodotti in grano intero entro i 24 mesi che seguono la data della produzione. I malti stoccati in modo incoretto, possono perdere la loro freschezza e la loro aroma.

#### Imballaggio

Sfuso in camion ; Sfuso in sacconi – liners in container; In sacchi (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg); Tutti i tipi di imballaggio in containers di 20' o 40' per le esportazioni.

#### IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Direttiva europea 2001/18 / CE, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

---

Sede amministrativa: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgio

Produzione: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgio

Tel: +32(0)87 681381; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB