



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU DISTILLING® Erntejahr 2018

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Extrakt (wasserfrei)	%	80.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%		2.0
Würzefarbe	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Kochfarbe	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Total protein	%		11.5
lösliches Protein	%	3.5	4.4
Kolbachzahl	%	35.0	45.0
Friabilimeterwert	%	80.0	
Ganzglasigkeit	%		2
Prognostizierte Alkoholausbeute (PSY)	l/t	406.0	

Merkmale

Um das Château Distilling zu produzieren, wird die Gerste zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 44-46% eingeweicht, was etwas höher als bei Pilsener und Lagermalzsorten ist. Die Keimung dauert fünf Tage bei 12-16°C. Die Darre beginnt mit 50-60°C und wird bis auf 70-75°C gesteigert.

Eigenschaften

Verwendet in der Herstellung von Premiumqualität Korn-Whisky, hat das Château Distilling eine hohe Gärfähigkeit, einen ausgewogenen Enzymgehalt und ein lösliches Stickstoffniveau (Protein). Unser Château Distilling wird vorsichtig gedarrt, um den Enzymgehalt zu bewahren und die Gärfähigkeit höchstmöglich zu steigern.

Einsatz

Alle Whiskysorten; bis zu 100%

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, kühlen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) Alle Verpackungsarten– in 20' oder 40' Exportcontainer.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Richtlinie EC/18/2001, das bedeutet, dass

unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

Hauptsitz: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgien

Mälzerei: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgien

Tel: +32(0)87 662095; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com

Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BRUBEBB