Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU DISTILLING®
Anno di raccolto 2021

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		4.5
Estratto (secco)	%	80.0	
Differenza fine-grossa	%		2.0
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Post-colorazione	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Proteine totali (malto secco)	%		11.5
Proteine solubili	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilità	%	80.0	
Grani interi	%		2
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406.0	

Caratteristiche

Per la produzione del malto Château Distilling, l'orzo è bagnato al 44 - 46% di umidità, leggermente superiore a quello normalmente richiesto per i malti Pilsen Lager- style. La temperatura di germinazione varia tra i 12 ° C - 16 ° C per una durata di cinque giorni. I cicli Kiln partono da 50 ° - 60 ° C fino a 70 ° - 75 ° C.

Peculiarità

Malto Château Distilling è prodotto particolarmente per l'industria della distillazione. Utilizzato per la produzione dei whisky di qualità premium, Château Distilling promuove una fermentescibilità elevata, adeguata potenziale enzima e livello ottimo dell'azoto solubile (proteina). Il nostro malto Château Distilling viene essiccato delicatamente per conservare gli enzimi e rendere massima la fermentescibilità.

Uso

Diversi varietà di whisky. 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 Regolamento (CE) n. 1829/2003, 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 è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;
Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB