Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU DISTILLING®
Anul de recoltare 2021

Parametru	Unitatea de măsură	Min	Max
Umiditate	%		4.5
Extract (substanță uscată)	%	80.0	
Diferenţa între extractul măcinişului fin şi grosier	%		2.0
Culoarea mustului	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Post-colorarea	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Proteine totale	%		11.5
Proteine solubile	%	3.5	4.4
Indexul Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilitate	%	80.0	
Sticlozitate (boabe întregi)	%		2
Randament de alcool minim prevazut (PSY)	l/t	406.0	

Particularități

Pentru producerea malțului Château Distilling, orzul este hidratat pentru a atinge umiditatea de 44 - 46%, ușor mai mare decât cea necesară pentru malțurile de stil Pilsen. Temperatura de germinare variază între 12°C - 16°C pentru o perioadă de cinci zile. Ciclurile de uscare încep de la 50° - 60°C și cresc până la 70° - 75°C

Caracteristici

Château Distilling este produs special pentru industria distileriei. Folosit pentru producția de whisky de calitate superioară, Château Distilling favorizează fermentabilitatea ridicată, un nivel adecvat de potențial enzimatic și de azot solubil (proteine). Malțul nostru Château Distilling este ușor uscat pentru a păstra enzimele și a optimiza fermentabilitatea

Folosire

Toate tipurile de whisky. Pînă la 100% din amestec

Depozitare şi termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

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; Distribution Center: 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