



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Rok zbiorów 2016

Parametr	Jednostka	Min	Max
Wilgotność	%		4.5
Ekstrakt rozpuszczalny (0.7 mm)	%	76.0	
Ekstrakt rozpuszczalny (0.2 mm)	%	80.0	
Różnica w ekstraktywności między grubą i drobną śrutą	%		2.0
Kolor brzezki	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Proporcja azotu rozpuszczalnego	%	35.0	40.0
Rozpuszczalny azot (suchy sól)	%	0.5	0.6
Całkowity azot (suchy sól)	%	1.40	1.65
Kruchość	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Homogeniczność	%	98.0	
Ekstrakt fermentujący	%	87.0	
Przewidywany Uzysk Spirytusu (PSY – Predicted Spirit Yield)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	
Fenole	ppm	15	25

Cechy

Our Château Whisky Light® malt is smoked during kilning with the best Scottish peat. Whisky malts have a longer storage life.

Charakterystyka

Imparts a delicate character of peat and smoke. An ideal ingredient in creating a unique whisky. In higher proportions gives your whisky a rich smoky and peaty flavour.

Usage

Any type of whisky for a distinct smoky flavour of real Scotch whisky. Up to 100% of the mix.

Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2001/18/EC.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie www.castlemalting.com możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

Siedziba: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgia

Słodownia: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgia

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB