



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHISKY NATURE Afgørdeår 2016

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Opløslig ekstrakt (0.7 mm)	%	76.0	
Opløslig ekstrakt (0.2 mm)	%	80.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%		2.0
Urtfarve	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Andel opløselig kvælstof	%	35.0	40.0
Opløseligt kvælstof (tør malt)	%	0.5	0.6
Total kvælstof (tør malt)	%	1.40	1.65
Sprødhed	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Homogenitet	%	98.0	
Gærbart ekstrakt	%	87.0	
Forudsiglig udbytte (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	
Fenoler	ppm	30	45

Egenskaber

Our organic Château Whisky Nature malt created with love for your whisky is smoked during kilning with the best Scottish peat. Whisky malts have a longer storage life.

Karakteristika

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

Usage

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

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Pakning

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.

100% sikkerhed for, at malten kan spores – fra bygmarken og til malten bliver leveret til dit bryggeri!
Fuldstændigt fravær af nogen form for genmodificerede organismer i alle vores maltyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores maltyper er garanteret fri for GMO;
Traditionel produktionsproces fra 9 til 10 dage – en solid garanti for en høj modificering af kornet og malt i virkelig topkvalitet!

Er i fuld overensstemmelse med de nuværende internationalt accepterede HACCP-krav (Risikoanalyse af kritiske kontrolpunkter) og de krav der stilles i ISO 22000 Food Safety Management system;
Kvalitetsanalyser af byg og færdigmalt udført i vores moderne laboratorium og bekræftet af de største bryggeri-laboratorier i EU;

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234;
info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB