



*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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB