



Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial

SPECYFIKACJA

CHÂTEAU DISTILLING 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	

Cechy

Two row spring malting barley is selected for the production of our Château Distilling malt. Barley is steeped to 44 - 46% moisture, slightly higher than normally required for Pilsen lager style malts. Germination temperatures are controlled between 12°C - 16°C for a period of five days. Kiln cycles start at 50° - 60°C rising to 70° - 75°C.

Charakterystyka

This is a premium Distilling malt produced especially for the distilling industry. It is used for the production of quality grain whisky. Château Distilling malt promotes high fermentability, adequate enzyme potential and soluble nitrogen (protein) levels. Our Château Distilling malt is gently kilned to preserve enzymes and maximise fermentability.

Usage

Any type of whisky, 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 250kg) 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