



Belgisk Malt gør Din øl Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU SMOKED NATURE® Afgørdeår 2017

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		6.0
Ekstrakt (tør basis)	%	77.0	
Urtfarve	EBC(Lov.)	4(2.1)	12(5.0)
Opløseligt protein	%		11.5
Viskositet	cp		1.6
Diastatisk aktivitet	WK	250	
Sprødhed	%	80.0	
Glasagtigt	%		2.0
Forsukring	Minutes		15
Fenoler	ppm	1.6	4.0

Egenskaber

Enzymatically active special type of organic malt used in the production of a wide variety of organic beer styles and organic whisky.

Karakteristika

Smoked over beech wood, this malt develops an intense smoky and sweet-key flavor in your beer or whisky.

Usage

Smoked organic beers, organic specialty beers, organic Rauchbier, organic Alaskan smoked ales and Scottish ales, organic whisky. Up to 15% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

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.

Pakning

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;

