



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU DISTILLING® Afgørdeår 2023

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	80.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%		2.0
Urtfarve	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Efterfarvning	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.5	4.5
Kolbach-indeks	%	35.0	45.0
Sprødhed	%	80.0	
Glasagtigt	%		2
Forudsiglig udbytte (PSY)	l/t	406.0	

Egenskaber

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.

Karakteristika

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.

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

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

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 malttyper, som det er defineret i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1829/2003, hvilket betyder, at alle vores malttyper 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;

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium; Tel.: +32 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgium
Account : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB