



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU DISTILLING EKOLOGICZNY (DISTILLING NATURE) Rok zbiorów 2023

| 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                                                    | %         | 80.0      |           |
| 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 organic barley is selected for the production of our Château Distilling malt. Barley is steeped to 44 - 46% moisture, slightly higher than normally required for Organic 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 Organic malt produced especially for the distilling industry. It is used for the production of quality grain organic whisky. Château Distilling Nature malt promotes high fermentability, adequate enzyme potential and soluble nitrogen (protein) levels. Our Château Distilling Nature malt is gently kilned to preserve enzymes and maximise fermentability.

#### Usage

Any type of organic 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



Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

## 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 Rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

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](http://www.castlemalting.com) możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Siedziba: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgia; Słodownia: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgia; Tel.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgia; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB