










***Malterie du Château –
Le meilleur choix pour votre Whisky***





SOMMAIRE

 Malt Château Distilling®	3
 Malt Château Whisky®	4
 Malt Château Smoked (Fumé)	5
 Malt Château Rye (Seigle).....	6
 Levures de distillation.....	7
 Recettes de Whisky.....	8-9
 Logistique et conditionnement.....	10
 Qualité et emballage.....	11





Malt Château Distilling®

Caractéristiques

- Touraillé doucement pour préserver les enzymes et maximiser la fermentabilité, notre Château Distilling® Malt est produit spécialement pour l'industrie de la distillation.

Usage

- Dans tout type de whisky
- Proportion recommandée: jusqu'à 100% du mélange.

Particularités

- Utilisé pour production de whisky de qualité supérieure et pour la production d'alcool, Château Distilling® favorise une haute fermentescibilité, un niveau adéquat du potentiel enzymatique et d'azote soluble (protéines).

PARAMÈTRE	UNITÉ	MIN	MAX
Humidité	%		4.5
Extrait (sec)	%	80.0	
Différence fine-grosse	%		2.0
Coloration du moût	EBC (°L)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Postcoloration	EBC (°L)		6.0 (2.8)
Protéines totales (malt sec)	%		11.5
Protéines solubles	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35.0	45.0
Friabilité	%	80.0	
Grains entiers	%		2
Rendement d'alcool minimum prévu (PSY)	l/t	406.0	





Malt Château Whisky®

Caractéristiques

- Notre malt Château Whisky® est fumé au cours du séchage avec la meilleure tourbe écossaise.
- Les malts Whisky ont un délai de stockage plus long.

Usage

- Tout type de whisky pour une saveur fumée distincte.
- En bière pour une saveur particulière.
- Proportion recommandée: pour le whisky : jusqu'à 100%, dans la bière : jusqu'à 5%.

Particularités

- Confère un caractère délicat de tourbe et de fumée. C'est un ingrédient idéal pour la création d'un whisky unique.
- Dans des proportions plus grandes, ce malt confère à votre whisky une riche saveur fumée et tourbée.

NIVEAU DE PHÉNOL			
Château Whisky Light®	ppm	15	25
Château Whisky®	ppm	30	50
PARAMÈTRE	UNITÉ	MIN	MAX
Humidité	%		4.5
Extrait soluble (0.2mm)	%	81.0	
Différence fine-grosse	%		2.0
Coloration du moût	EBC (°L)		4.0 (2.1)
Protéines totales (malt sec)	%		11.5
Protéines solubles	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35	45
Friabilité	%	80.0	
Temps saccharification	min	15	
Rendement d'alcool minimum prévu (PSY)	l/t	400	





Malt Château Smoked (Fumé)

Caractéristiques

- Type spécial de malt avec une activité enzymatique importante, utilisé dans la production d'une grande variété de types de whisky.

Usage

- Jusqu'à 100% du mélange.
- Proportion recommandée : pour le whisky : jusqu'à 100%, dans la bière: jusqu'à 15%.

Particularités

- Fumé au bois de hêtre. Il développe une saveur intense de fumée et apporte une note de douceur à votre whisky.

PARAMÈTRE	UNITÉ	MIN	MAX
Humidité	%		6.0
Extrait (sec)	%	77.0	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	12 (5.0)
Protéines totales (malt sec)	%		11.5
Viscosité	cp		1.6
Pouvoir diastasique	WK	250	
Friabilité	%	80.0	
Grains entiers	%		2.0
Temps saccharification	min		15.0
Phénols	ppm	1.6	4.0





Malt Château Rye (Seigle)

Caractéristiques

- Type de malt entièrement modifié et décortiqué avec une teneur élevée en β -glucane. Il se comporte bien dans un empâtage par infusion à température unique.

Usage

- Jusqu'à 30% du mélange
- Proportion recommandée : pour le whisky : jusqu'à 100%, dans la bière: jusqu'à 30%.

Particularités

- Donne une couleur dorée à votre whisky. Ce malt apporte une touche unique de saveur de seigle et ajoute une complexité intéressante en offrant une nouvelle touche dans de nombreux styles de whisky bien connus.

PARAMÈTRE	UNITÉ	MIN	MAX
Humidité	%		6.0
Extrait (sec)	%	83	
Coloration du moût	EBC(Lov.)	3 (1.7)	8 (3.6)
Protéines totales (malt sec)	%		11.0
Friabilité	%		80.0
Grains entiers	%		3.0
Temps saccharification	min		15





**Malterie
du Château®**

**La Malterie du Château® vous fournit
les meilleures levures sèches de distillation dans le monde**



Fermentis

LESAFFRE FOR BEVERAGES

**SafSpirit™ M-1
SafSpirit™ USW-6
SafSpirit™ C-70**

**SafSpirit™ FD-3
SafSpirit™ GR-2
SafSpirit™ HG-1**

	Température de Réhydratation [°C]	Température de Fermentation [°C]	Quantité Recommandée [g/hl]
SafSpirit M-1	25-35	20-32	50-80 g/hl
SafSpirit USW-6	25-35	20-32	30-50 g/hl
SafSpirit C-70	25-35	25-33	30-50 g/hl
SafSpirit GR-2	25-35	20-32	30-50 g/hl
SafSpirit FD-3	25-35	15-32	30-50 g/hl

La levure peut être commandée avec le malt sans frais de transport supplémentaires.



WHISKY DE MALT

INGRÉDIENTS / HL



MALT

Château Whisky®	14 - 18 kg
Château Distilling®	21 - 27 kg

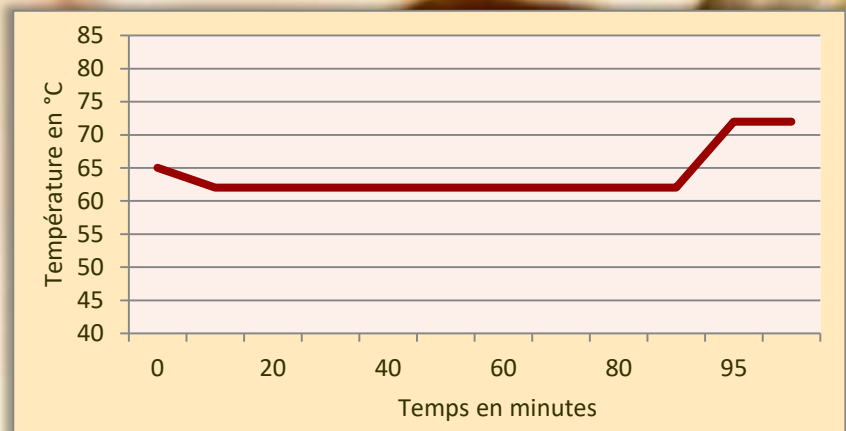
(À mélanger avec du Malt Château Distilling® selon le taux de phénols désiré)

LEVURE

SafSpirit M-1	70 g
---------------	------



Température d'empâtage



Description

Whisky ayant la couleur de l'ambre et des notes légèrement fumées. Le goût est riche et complexe avec une saveur bien équilibrée, maltée et légèrement tourbée. La note finale est longue, rappelant le chêne et la fumée.



Etape 1: Empâtage

- Empâter 75 litres d'eau à 65°C
- Palier 62°C: 80 minutes
- Palier 72°C: 15 minutes

Etape 2: Filtration

Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition

Durée: 10 minutes

Etape 4: Refroidissement 23 - 24°C

Etape 5: Mise en fermentation 28 - 30°C

Etape 6: Distillation

Cette recette a été développée par la Malterie du Château®. Nous ne pouvons pas garantir le résultat obtenu qui est fonction de la qualité des ingrédients, des conditions du brassage et du processus.

Pour plus de renseignements veuillez nous consulter à l'adresse suivante: info@castlemalting.com



WHISKY AU MALT DE SEIGLE

INGRÉDIENTS / HL



MALT

Château Whisky® * 25 kg

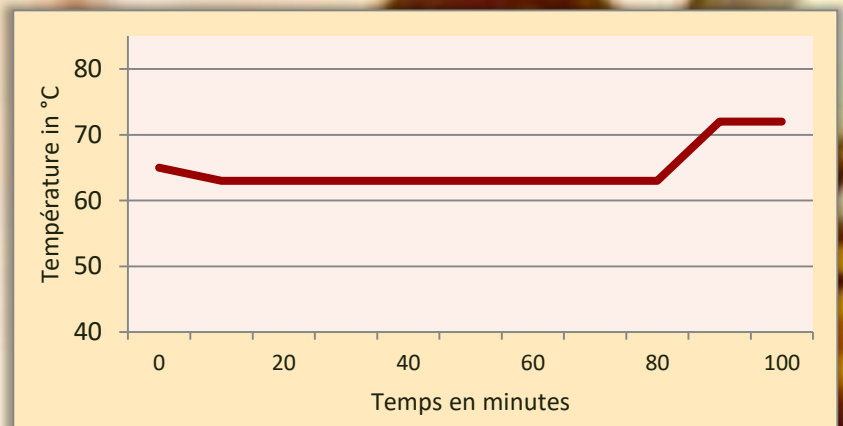
* Le taux de phénol du malt dépend du niveau final de phénol requis.

Château Rye (Seigle) 6 kg

LEVURE

SafSpirit M-1 70g

Température d'empâtage



Description

Avec de riches et rondes notes de tabac, de chêne carbonisé et de caramel au beurre, ainsi qu'une pointe de seigle épicé et une chaleur poivrée, le whisky de seigle se complète par la douceur de l'érable et la saveur de la cerise, pour fournir un profil de saveur lourde et équilibrée, mais en même temps complexe. Il est solidement ancré dans le seigle piquant avec un peu de pomme et de miel. Le whisky de seigle procure un ensemble de saveurs épicées et fruitées comme la prune et la confiture. Il doit être vieilli pendant 10 ans en fûts de chêne. Ce vieillissement adoucit la rudesse du seigle avec des notes de vanille, tandis que l'absence totale de maïs rend cette boisson distincte et savoureuse.

Etape 1: Empâtage

- Empâter 75 litres d'eau à 65°C
- Palier à 62°C: 80 minutes
- Palier à 72°C: 15 minutes

Etape 2: Filtration

Séparer le moût de la drêche avec de l'eau à 78°C

Etape 3: Ebullition

Durée: 10 minutes

Etape 4: Refroidissement 22°C

Etape 5: Mise en fermentation

Etape 6: Distillation



Cette recette a été développée par la Malterie du Château®. Nous ne pouvons pas garantir le résultat obtenu qui est fonction de la qualité des ingrédients, des conditions du brassage et du processus.

Pour plus de renseignements veuillez nous consulter à l'adresse suivante: info@castlemalting.com





La Malterie du Château® vous garantit les meilleures solutions logistiques pour des livraisons partout dans le monde.

Le malt peut être expédié sur conditions ExW, FCA, FOB, CFR, CIF, DAP ou autres, sur demande.

Solutions d'emballage du malt pour des livraisons intracontinentales	Quantité approximative par camion
Vrac en camions	25 – 27 000 kg
Vrac en camions - citernes pulvérulentes	Min. 23 100 kg
En sacs 25 / 50 kg vrac en camions	Min. 22 000 kg
En sacs 25 kg sur palettes échangeables 80x120 cm (jusqu'à 1000 kg) en camions	Min. 20 000 kg
En sacs 25 kg sur palettes 110x110 cm (de 1 500 kg) en camions	8 800 – 25 000 kg
En Big Bags 400 – 1250 kg sur palettes 110x110 cm en camions	8 800 – 25 000 kg

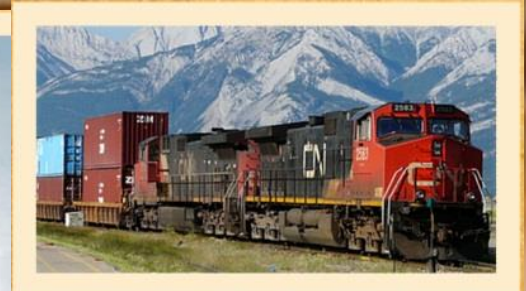
Pour le malt concassé, la quantité maximale de malt par palette de 80x120 cm est de 500 kg, par palette de 110x110 cm - max. 800 kg.

Solutions d'emballage du malt pour des livraisons maritimes et intercontinentales	Quantité par conteneur de 20 pieds	Quantité par conteneur de 40 pieds
En sacs 25 / 50 kg en camions	22 000 kg	
Vrac en sacs liner en conteneur	Jusqu'à 17 000 kg	Jusqu'à 26 000 kg
Vrac en sacs 25 kg en conteneur	Jusqu'à 17 000 kg	Jusqu'à 26 000 kg
Vrac en sacs 50 kg en conteneur	Jusqu'à 17 000 kg	Jusqu'à 26 000 kg
En sacs 25 kg sur palettes export 110x110 cm (de 1 500 kg) en conteneur	10 000 - 13 000 kg	20 000 - 26 000 kg
En Big Bags 400 – 1250 kg sur palettes export 110x110 cm en conteneur	4 000 – 12 500 kg	8 000 – 25 000 kg

La quantité totale par camion ou conteneur peut varier en fonction du (des) type(s) de malt commandé(s).

La livraison des palettes mixtes (plusieurs types de malt par palette) et d'autres solutions d'emballage sont possibles sur demande.

Levures, houblons, épices ou sucres de candi peuvent vous être livrés avec votre commande de malt, ce qui veut dire sans frais de transport supplémentaires!



Stockage et délai de dépôt

- Le malt doit être stocké dans un espace propre, frais (< 22 °C), sec (< 35 HR %) et sans infestation. Pour les meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser tous les produits concassés dans les 3 mois et tous les produits en grains entiers dans les 18-24 mois qui suivent la production. Les malts qui ne sont pas stockés de manière appropriée peuvent perdre de la fraîcheur et de la saveur.

Emballage

- Vrac ; vrac container ; sacs (25kg, 50kg) ; big bags (400 – 1250kg).



Important

- Nous assurons pour tous nos malts une traçabilité à 100%, du champ d'orge à travers le maltage jusqu'à la livraison, selon Le Règlement (CE) n° 178/2002 concernant la traçabilité des denrées alimentaires.
- Tous nos malts sont fabriqués selon la méthode de maltage traditionnelle durant 8 à 10 jours, d'où une solide garantie de haute modification des grains et de qualité supérieure des malts Premiums.
- Nos malts sont fabriqués en stricte conformité avec la Législation concernant l'utilisation d'OGM, qui interdit la production de malt obtenu à partir d'orge génétiquement modifiée au sein de la Communauté européenne (Directive 2001/18/CE).
- Notre production est en stricte conformité avec les normes HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) en vigueur et notre système de qualité est basé sur L'ISO 22000.
- Les livraisons de nos malts sont effectuées exclusivement par des transporteurs certifiés GMP.
- Nos malts ne dépassent pas les valeurs limites de taux admissibles des pesticides, herbicides, mycotoxines et nitrosamines, selon les normes de l'UE et Internationales.
- Sur notre site Internet www.malterieduchateau.com vous pouvez visualiser et imprimer les bulletins d'analyses du malt fourni.

La Malterie du Château® peut produire tout autre type de malt selon votre propre cahier de charges

CONTACTEZ- NOUS



Malterie du Château S.A.
Tel: +32 (0) 87 662 095
Fax: +32 (0) 87 35 22 34
e-mail: info@castlemalting.com
web: www.malterieduchateau.com





**Malterie
du Château®**