



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

SPECIFICAȚIE

CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Anul de recoltare 2020

| Parametru | Unitatea de măsură | Min | Max |
|---|--------------------|-----------|-----------|
| Umiditate | % | | 4.5 |
| Extract (substanță uscată) | % | 80.0 | |
| Diferența între extractul măcinșului fin și grosier | % | | 2.0 |
| Culoarea mustului | EBC(Lov.) | 2.5 (1.5) | 4.0 (2.1) |
| Proteine totale | % | | 11.5 |
| Proteine solubile | % | 3.5 | 4.4 |
| Indexul Kolbach | % | 35.0 | 45.0 |
| Friabilitate | % | 80.0 | |
| Sticlozitate (boabe întregi) | % | | 2.5 |
| Zaharificarea | Minute | | 15 |
| Omogenitate | % | 90.0 | |
| Randament de alcool minim prevazut (PSY) | l/t | 400.0 | |
| Fenoli | ppm | 14 | 24 |

Particularități

Malțul Château Whisky este afumat în timpul uscării cu cea mai bună turbă scoțiană. Malțurile de whisky au o perioadă de stocare mai lungă.

Caracteristici

Conferă un caracter delicat de turbă și fum. Este un ingredient ideal pentru crearea unui whisky unic. În proporții mai mari, acest malt conferă whisky-ului dumneavoastră o savoare bogată de afumat și de turbă.

Folosire

Toate tipurile de whisky pentru o savoare distinctă, adevăratele whisky Scotch. Până la 100% din amestec

Depozitare și termen de valabilitate

Malțul trebuie depozitat pe cât posibil într-un spațiu curat, răcoros (<22°C) și uscat (<35 RH%). Pentru cele mai bune rezultate, vă recomandăm să folosiți toate produsele zdrobite în termen de 3 luni și toate produsele cu boabe integrale în 18-24 de luni de la producere. Malțurile care nu sunt depozitate corect pot pierde prospețimea și aroma.

IMPORTANT

Toate malțurile noastre sunt 100% urmărite de la orz prin toate etapele procesului de malțare până la livrare, aplicând și respectând Regulamentul CE / 178/2002 al Consiliului European privind trasabilitatea.

Toate malțurile noastre sunt produse folosind procesul tradițional de peste 9 zile, o garanție solidă de înaltă modificare a cerealelor și de calitate superioară reală a malțurilor premium. Niciunul dintre malțurile noastre nu conține organisme modificate genetic, așa cum sunt definite prin Directiva Europeană 2001/18 / CE, ceea ce înseamnă că toate malțurile noastre sunt garantate fără OMG.

Toate malțurile noastre sunt fabricate în conformitate strict cu cerințele acceptate internațional HACCP (Analize de pericol a punctelor critice de control) în prezent în vigoare și Sistemul de management al siguranței alimentare ISO 22000.

Toate malțurile noastre sunt în conformitate cu reglementările UE și internaționale cu privire la reziduurile maxime admise de pesticide, erbicide, fungicide, insecticide, precum și urme de micotoxine și nitrosamine. Toate malțurile noastre sunt transportate numai de transportatori autorizați GMP.

Puteți vedea și tipări rezultatele analizei malțurilor livrate către dvs. direct pe site-ul nostru www.castlemalting.com

Sediul central: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgia

Uzina de malț: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgia Tel.: +32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com Tournai
înregistrat 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB