



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

SPECIFICHE

CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Anno di raccolto 2023

Parametri	Unità	Min	Max
Umidità	%		7.0
Estratto (secco)	%	80.5	
Colorazione del mosto	EBC(Lov.)	3 (1.7)	4.5 (2.3)
Friabilità	%	80.0	
Grani interi	%		2.0
Fenoli	ppm	25	

Caratteristiche

Il nostro malto Château Whisky Light® 25 ppm è un malto affumicato alla torba ottenuto da orzo di malto accuratamente selezionato.

Peculiarità

Cotto sul fumo fresco di pura torba, conferisce un aroma gradevole, intenso e speziato

Uso

Qualsiasi tipo di whisky per un distinto sapore affumicato.

Conservazione

Almeno 24 mesi se conservato in un luogo fresco e asciutto (max. 18°C)

Imballaggio

Carichi alla rinfusa e in sacchi da 25 kg

IMPORTANTE

Tutti i nostri malti sono rintracciabili al 100% dal campo dell'orzo attraverso tutte le fasi del processo di maltazione fino alla consegna, applicando e rispettando il regolamento del Consiglio europeo relativo alla tracciabilità CE / 178/2002.

Tutti i nostri malti sono prodotti utilizzando il processo tradizionale di oltre 9 giorni è una solida garanzia di elevata modifica del grano e qualità premium dei malti.

Nessuno dei nostri malti contiene organismi geneticamente modificati come definito dalla Regolamento (CE) n. 1829/2003, il che significa che tutti i nostri malti hanno la garanzia GMO FREE.

Tutti i nostri malti sono fabbricati in stretta conformità con i requisiti HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) attualmente in vigore e con il sistema di gestione della sicurezza alimentare ISO 22000.

Tutti i nostri malti sono conformi alle normative UE e internazionali relative ai residui massimi consentiti di pesticidi, erbicidi, fungicidi, insetticidi, nonché tracce di micotossine e nitrosamine.

Tutti i nostri malti vengono trasportati solo da trasportatori certificati GMP.

Sul nostro sito www.castlemalting.com è possibile visualizzare e stampare i risultati degli analisi dei malti forniti.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio; Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB