



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHISKY NATURE Afgørdeår 2018

| Parameter | Enhed | Min | Max |
|-----------------------------|-----------|------|-----------|
| Fugtighed | % | | 4.5 |
| Opløselig ekstrakt (0.2 mm) | % | 81.0 | |
| Ekstrakt forskel fin-grov | % | | 2.0 |
| Urtfarve | EBC(Lov.) | | 4.0 (2.1) |
| Total protein | % | | 11.7 |
| Opløseligt protein | % | 3.5 | 4.4 |
| Kolbach-indeks | % | 35.0 | 45.0 |
| Sprødhed | % | 80.0 | |
| Glasagtigt | % | | 2.5 |
| Forsukring | Minutes | | 15 |
| Forudsiglig udbytte (PSY) | l/t | 400 | |
| Fenoler | ppm | 30 | 45 |

Egenskaber

Our organic Château Whisky Nature malt created with love for your whisky is smoked during kilning with the best Scottish peat. Whisky malts have a longer storage life.

Karakteristika

Imparts a delicate character of peat and smoke. An ideal ingredient in creating a unique organic whisky. In higher proportions gives your whisky a rich smoky and peaty flavour.

Usage

Any type of organic whisky for a distinct smoky flavour of real Scotch whisky. Up to 100% of the mix.

Opbevaring & Holdbarhed

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend to use all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Pakning

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). 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 maltyper, som det er defineret i EU-direktiv 2001/18/EC, hvilket betyder, at alle vores maltyper 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 (Risikooanalyse 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;