Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

SPEZIFIKATION

CHÂTEAU WHISKY®
Erntejahr 2022

Parameter	Einheit	Min	Max
Wassergehalt	%		4.5
Löslicher Extrakt (0.2 mm)	%	81.0	
Extrakt Differenz Fein-Grobschrot	%		2.0
Würzefarbe	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Eiweißgehalt (wasserfrei)	%		11.5
Lösliches Protein	%	3.5	4.4
Kolbachzahl	%	35	45
Friabilimeterwert	%	80.0	
Verzuckerung	Minutes	15	
Prognostizierte Alkoholausbeute (PSY)	l/t	400	
Phenolzahl	ppm	35	40

Merkmale

Unser Château Whisky Malz ist speziell für Whisky hergestellt. Es wurde während des Darrens mit dem besten schottischen Torf geräuchert. Das Whiskymalz hat eine längere Lagerungsdauer.

Eigenschaften

Verleiht einen feinen rauchigen Torfcharakter. Es ist eine vollendete Zutat für die Herstellung von einzigartigem Whisky. In größeren Mengen wird im Whisky ein rauchiger Geschmack von Torf betont.

Einsatz

Alle Whiskysorten für einen rauchigen Geschmack, echter schottischer Whisky. Bis zu 100%.

Lagerung und Haltbarkeitsdauer

Das Malz muss an einem sauberen, frischen (< 22 °C) und trockenen Ort (< 35 RH %) gelagert werden. Wenn diese Bedingungen beachtet werden, dann empfehlen wir, die Produkte aus ganzen Körnern innerhalb von 24 Monaten nach der Produktion und die geschroteten Produkte innerhalb von 3 Monaten zu verwenden.

Verpackung

Schüttgut; Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg)Alle Verpackungsarten– in 20’ oder 40’ Exportcontainer.

BITTE BEACHTEN SIE:

100% Rückverfolgbarkeit des Malzes- von dem Gerstenanbau bis zur Malzlieferung, laut Richtlinie EC/178/2002 des Europäischen Parlaments im Bezug auf der Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln.

Unsere traditionelle Herstellungsweise dauert neun Tage, dadurch erhalten wir eine garantiert hohe Kornumwandlung und höchste Qualität unserer Malzsorten!

Die von uns benutzte Rohstoffe, enthält keine genetisch veränderten Organismen laut Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, das bedeutet, dass unsere Malzsorten GMO frei sind.

Wir arbeiten nach den internationalen HACCP Vorgaben (Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) und nach ISO 22000 Managementsystem für Lebensmittelsicherheit.

Alle unsere Malzsorten entsprechen den EU und internationalen Vorschriften in Bezug auf den maximalen zulässigen Rückständen von Pestiziden, Herbiziden, Fundiziden, Insektiziden, sowie Spuren von Mykotoxinen und Nitrosamine.

Alle unsere Malze sind nur mit GMP-zertifizierten Transport geliefert.

Die Analysedaten unserer Malze, die wir Ihnen gesendet haben, sind auch auf unserer Internetseite in Druckform verfügbar www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Mälzerei: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Hauptsitz: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgien; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com
Handelsregister Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgien;
Account: 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB