Belgian Malts that Make Your Beer So Special

사양

CHÂTEAU DISTILLING®
수확년도 2022

변수	단위	최소	최대
습기	%		4.5
축출 (건조 기반)	%	80.0	
미세굵기차이추출	%		2.0
맥즙 색	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
후속 착색	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
전 단백질	%		12
용해 단백질	%	3.5	4.5
Kolbach 지수	%	35.0	45.0
취약성	%	80.0	
유리질 (통 곡물)	%		2
예상 주류 생산량	l/t	406.0	

사양

샤또 디스틸링 몰트를 생산하기 위해 보리를 필센이나 라거 맥아보다 높은 44-46% 습도에 젖게 한다. 발아온도는 12-16도이며, 기간은 5일. 건조 주기에서 온도는 50-60도에서 시작해 70-75도까지 올라간다.

특징

증류 (distilling) 몰트는 특히 증류업계를 위해 생산한다. 프리미엄 등급의 위스키 생산에 사용되는 샤또 디스틸링은 높은 발효성을 가지고 있으며, 적절한 잠재 효소력과 용해성 질소 (단백질) 수준을 지니고 있다. 샤또 디스틸링 몰트는 발효성을 최대화하고 효소를 보존하기 위해 부드럽게 건조한다.

용도

모든 위스키 종류. 혼합물의 최대 100%까지

저장 기간:

몰트는 깨끗하고 서늘하며 (22도 미만) 건조한 (35RH% 미만) 병충해 없는 환경에서 저장해야 합니다. 이러한 조건이 충족되었을 시 통맥아 제품은 생산 후 24개월 내 사용하고, 가공 제품은 3개월 내 사용하는 것을 권장합니다.

패킹

벌크; 콘테이너안의라이너백벌크; 백(25kg, 50kg); 큰백(400-1,400kg). 모든종류의패키징- 20 또는 40 피트수출용콘테이너

중요 우리의 모든 몰트는 보리 농장에서 시작 해서 모든 공정과정 그리고 배달 전 과정을 EC/178/2002 유럽 의회 추적 규정에 따라서 100% 추적 가능 합니다. 우리 모든 몰트는 9일간의 전통적인 과정을 통해서 생산이 되고 곡물의 높은 변형 과 최상급의 품질을 구현하고 있습니다. 우리 몰트는 유럽 디렉토리1829/2003에 따른 GMO Free 제품을 공급 합니다. 또한 우리 모든 몰트는 국제적인 기준에 적합한 HACCP(Hazard Analyses of Critical Control Points) 과 ISO 22000 Food Safety Management System 으로 관리 되고 있습니다. 우리의 모든 제품에 대한 분석 자료는 www.castlemaling.com 에서 인쇄가 가능합니다.

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
본사: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons),벨기에 몰트 공장: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, 벨기에 전화: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com 사업자 등록 번호 Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 – Quevaucamps,벨기에 IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB