



Belgisk Malt gør Din el Helt Speciel

SPECIFIKATION

CHÂTEAU WHISKY LIGHT® Afgørdeår 2018

Parameter	Enhed	Min	Max
Fugtighed	%		4.5
Ekstrakt (tør basis)	%	80.0	
Ekstrakt forskel fin-grov	%		2.0
Urtfarve	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Total protein	%		11.5
Opløseligt protein	%	3.5	4.4
Kolbach-indeks	%	35.0	45.0
Sprødhed	%	80.0	
Glasagtigt	%		2.5
Forsukring	Minutes		15
Homogenitet	%	90.0	
Forudsiglig udbytte (PSY)	l/t	400.0	
Fenoler	ppm	14	24

Egenskaber

Our Château Whisky Light® malt 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 whisky. In higher proportions gives your whisky a rich smoky and peaty flavour.

Usage

Any type of 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), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

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;

Traditional 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 (Risikoenanalyse 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;

