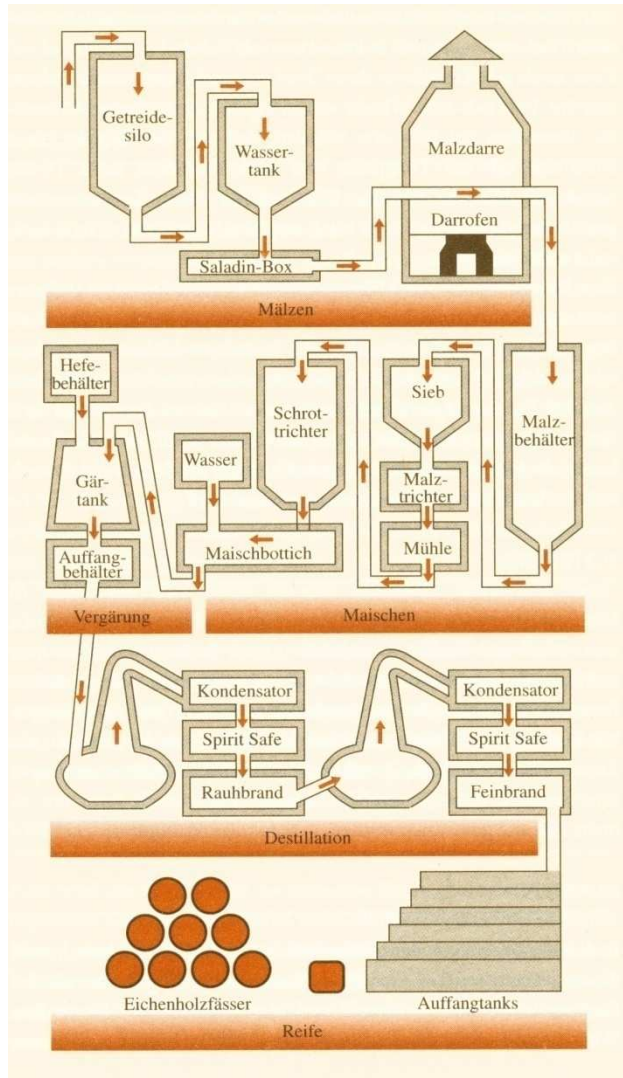


Malt Whisky Prozess



Herstellungsprozess

„Mälzen“ – Ziel: Aus Stärke Zucker werden lassen.

Die Gerstenkörner werden zu Malz verarbeitet indem sie eingeweicht und dann auf dem Malzboden ausgebreitet werden, dabei wandelt sich die Stärke in Zucker. Wenn es zu keimen beginnt wird das „grüne Malz“ dann über Torffeuer getrocknet um den Keimprozess zu beenden.

„Brauen“ – Ziel: Zucker herauslösen und Alkohol gewinnen.

Dem gemahlene Malz wird in der „Mash-Tun“ nun Maltosezucker entzogen, daraus entsteht „Wort“ (Würze) und nach Kühlung beginnt dann im „Wash-Back“ nach Zugabe von Hefe die Gärung, es bildet sich eine schwach alkoholhaltige, bierähnliche Flüssigkeit genannt „Wash“.

„Brennen“ – Ziel: Alkohol reinigen und konzentrieren.

Die Destillation erfolgt fast ausnahmslos 2-fach. In der ersten „Wash-still“ erhält man die „Low-Wines“ (Rohbrand), die anschließend in der zweiten Brennblase („Spirit-still“) feingebrannt (ca. 70%Alc.) werden. Die Abtrennung des Mittellaufs erfolgt im „Spirit-safe“.

„Reifen“ – Ziel: Dem Destillat Reife und Farbe verleihen.

Im „Spirit-Receiver“ werden die Destillate verschiedener „Run“ (Destilliervorgänge) gesammelt und dann in die Eichenholz-fässer gefüllt. Diese lagern dann für lange Zeit (min. 3 Jahre) in den „Warehouses“.