



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ПІЛЬСЕН 2RS TERRA BREW®

Рік врожаю 2023

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1.0	2.5
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)		3.5
Колір сусла після кип'ятіння	EBC(Lov.)		6.0
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11.8
Розчинний білок	%	3.5	4.4
Індекс Кольбаха	%	35	45
В'язкість лабораторного сусла	ср		1.6
Вміст бета-глюканів	mg/l		250
Кислотність (pH)		5.6	6.0
Фріабільність	%	80	
Масова частка скловидних зерен	%		2.5
Фільтрація		в межах норми	
Оцукрювання	хвилини		15
Калібрування (прохід крізь сито): - більше 2,5 мм	%	90	
Калібрування (прохід крізь сито): - не проходить	%		2.0

ПРИМІТКИ

Компанія Castle Malting® гарантує повну простежуваність солоду від ячмінного поля до замовлення, що доставлене на вашу пивоварню, відповідно до базового Регламенту (ЄС) No. 178/2002 Європейського Парламенту та і Ради;

Наш солод виробляється традиційним методом солодження, який триває від 9 днів. Це забезпечує рівномірне пророщування усіх зерен і преміальну якість продукції.

Компанія Castle Malting® гарантує повну відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві відповідно до Регламенту NR. 1829/2003 Європейського Парламенту та і Ради – таким чином, жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО;

Наш солод виробляється у суворій відповідності з діючими нормами HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) і системи менеджменту безпеки харчових продуктів ISO 22000.

Залишковий вміст пестицидів, гербіцидів, мікотоксинів і нітрозамінів у нашому солоді не перевищує норми, допустимі європейським та світовим законодавством.

Доставка нашого солоду здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солоду доступні для перегляду та друку на нашому сайті www.castlemalting.com

