



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО РО ОУТ (овес несоложенный)  
Год урожая 2022

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		14
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4 (2.1)	7 (3.2)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14

### Характеристика

Этот Несоложенный овёс улучшит характеристики вашего пива, но его необходимо использовать с осторожностью.

### Свойства

Несоложенный овес придает пиву более плотную консистенцию и нежный кремовый вкус благодаря высокому содержанию бета-глюканов. Он содержит много неферментируемых сахаров в сусле, что приводит к высокой конечной плотности и, следовательно, к более сладкому и мягкому вкусу пива. Несоложенный овес предварительно затирают перед тем как добавить в основной затор. Тем не менее, его также можно использовать в сочетании с Шато Пилсен 6-RW (шестирядный), чтобы компенсировать вязкость, которую придает овёс. А также увеличивает содержание белков, что способствует образованию стойкой пенной шапки.

### Применение

Можно использовать в любом сорте пива, если вы хотите получить упомянутые выше свойства. Примером служит сессионное пиво. До 30% смеси.

### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.

### Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; в больших мешках по (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

### ПРИМЕЧАНИЯ

Компания Castle Malting гарантирует стопроцентную прослеживаемость своего солода – от ячменного поля до доставки в пункт назначения - согласно базовому Регламенту (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета.

Наш солод производится традиционным методом соложения, который длится от 9 дней. Это обеспечивает равномерное прорастание всех зерен и премиальное качество продукции.

Компания Castle Malting гарантирует полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно Регламенту (ЕС) № 1829/2003 – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО.

Наш солод производится в строгом соответствии с действующими нормами HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) и системой менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000.

Остаточное содержание пестицидов, гербицидов, микотоксинов и нитрозаминов в нашем солоде не превышает допустимые европейским и мировым законодательством нормы.

Доставка нашего солода осуществляется только GMP-сертифицированными перевозчиками.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439  
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB