



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО БІСКВІТ®

Рік врожаю 2022

| Параметр                                 | Одиниця виміру | Мін.        | Макс.       |
|------------------------------------------|----------------|-------------|-------------|
| Масова частка вологи                     | %              |             | 4.5         |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | %              | 77.0        |             |
| Кольоровість лабораторного сусла         | EBC(Lov.)      | 45.0 (17.4) | 55.0 (21.2) |

### Характеристика

Унікальний спеціальний бельгійський солод. Злегка обсушений і обсмажений при температурі до 160 ° С.

### Властивості

Château Biscuit® надає пиву смак теплого хліба, аромат печива і яскраво виражений післясмак «підсмаженого хліба». Цей тип солоду використовується для посилення «смаженого» смаку та аромату, типових для елів і лагерів. Солод Château Biscuit® не містить ензими, тому його використовують в комбінації з солодом з високою діастатичною активністю.

### Використання

Всі сорти спеціального пива, англійські елі, коричневі елі і портери. До 25% суміші.

### Строки та умови зберігання

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° С), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільнозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

### Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах.

### 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 (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) 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 солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

