



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВИСКИ
Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Soluble extract (0.2 mm)	%	81.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2.0
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35	45
Фриабильность	%	80.0	
Осахаривание	Минуты		15
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	400	
Содержание фенолов	ppm	35	40

Характеристика

Солод Château Whisky разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения.

Свойства

Придает виски мягкий, «дымный» аромат. Идеальный ингредиент для создания уникального виски.

Применение

Все сорта виски. До 100% 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 и цельнозерновой солод – 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 – 1400 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.

Результаты анализов поставленного Вам солода доступны для просмотра и печати на нашем сайте www.castlemalting.com.

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; 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