



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

СОЛОД ШАТО ОУТ (овсяный) Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		7.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)		5.0 (2.4)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14.0
Осахаривание	Минуты		60

Характеристика

Château Oat производится из очищенного от шелухи овса. Этот вид солода обладает очень низкой диастатической активностью и умеренной экстрактивностью.

Свойства

Château Oat придает «шелковистость» пиву. Прекрасный выбор для получения более насыщенного и ароматного темного пива со стойкой пеной. Используется для усиления букета пива, придавая ему вкус свежего печенья, уникальную текстуру и кремовый вкус.

Применение

Темное пиво, портеры, стауты, крепкие английские эли, зимние сорта пива. До 15% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Упаковка

В мешках по 25 и 50 кг; в биг-бэгах (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.

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

