



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### ШАТО РОУСТЕД БАРЛИ НАТЮР® Год урожая 2023

| Параметр                                 | Единица измерения | МИН.         | МАКС.        |
|------------------------------------------|-------------------|--------------|--------------|
| Массовая доля влаги                      | %                 |              | 4.5          |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | %                 | 65.0         |              |
| Цветность лабораторного сусла            | EBC(Lov.)         | 1000 (375.6) | 1400 (525.6) |

#### Характеристика

Несоложенный обжаренный органический ячмень. Обжарен при температуре до 230 °C. Более темный цвет достигается при более длительной обжарке.

#### Свойства

Château Roasted Barley Nature придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. Обладает многими характеристиками солода Château Black Nature. Содержит небольшое количество крахмала, который подвергается процессу ферментации при затираании, что оказывает влияние на плотность пива. Château Roasted Barley Nature также придает пиву сладость. По сравнению с солодами Château Chocolat Nature и Château Black Nature, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного. Придает сухость портерам и стаутам.

#### Применение

Органические стауты, портеры, орехово-коричневые эли и другие темные сорта пива. 2-4% в коричневых элях или 3-10% в портерах и стаутах

#### 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



Сертификационный центр: CERTISYS Av.de l'Esclime, 85 Schermelaan, B-1150 Брюссель, Бельгия, [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu). ОРГАНИЧЕСКИЙ солод, который мы поставляем, производится компанией Castle Malting (Malterie du Château). Компания уполномочена надлежащим образом, что подтверждается сертификатом CERTISYS. CERTIFIED BY BE BIO 01.

#### 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](http://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](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