



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ВІТ АРОМ (WHEAT AROME®)

Рік врожаю 2023

| Параметр                                 | Одиниця виміру | Мін.      | Макс.      |
|------------------------------------------|----------------|-----------|------------|
| Масова частка вологи                     | %              |           | 6.5        |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | %              | 78        |            |
| Кольоровість лабораторного сусла         | EBC(Lov.)      | 80 (30.6) | 100 (38.1) |
| Кислотність (pH)                         |                |           | 6.0        |

### Характеристика

Belgian Wheat Arome malt. Roasted at up to 150°C to develop much aroma.

### Властивості

Château Wheat Arome imparts to the beer a rich character of kilned wheat. This malt will add subtle notes of baked bread and biscuit to your beer. The beer will have a golden hue and a light to medium body. This malt is very convenient to add more aroma than a Château Wheat Munich, while avoiding the slight coffee notes of Château Wheat Crystal.

### Використання

Belgian Witbier; Hefeweizen; Kristallweizen, Dunkelweizens, Weizenbock. Up to 25% of the mix.

### Строки та умови зберігання

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

### Упаковка

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

### 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-сертифіцированными перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)