Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВИСКИ ЛАЙТ®
Год урожая 2021

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2.0
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	11.5	
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
Фриабильность	%	80.0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.5
Осахаривание	Минуты		15
Гомогенность	%	90.0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	400.0	
Содержание фенолов	ppm	14	24

Характеристика

Солод Château Whisky Light® 25 ppm разработан специально для производства виски из тщательно отобранного, окуренного торфом ячменя.

Свойства

Окуренный на свежем торфе во время просушки, он придает виски приятный, отчетливо-пряный «дымный» аромат.

Применение

Подходит для любого типа виски для создания «дымного» вкуса и аромата.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 18 °C) и сухом помещении. При данных условиях рекомендуется использовать солод в течение 24 месяцев со дня даты его изготовления.

Упаковка

Навалом и в мешках по 25 кг

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; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439; Банк: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB