



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ПІТЕД
Рік врожаю 2018

| Параметр | Одиниця виміру | Мін. | Макс. |
|--|----------------|---------------|-----------|
| Масова частка вологи | % | | 4.5 |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | % | 81.0 | |
| Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів | % | 1.0 | 2.5 |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | | 3.5 (1.9) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | % | | 11.7 |
| Розчинний білок | % | 3.5 | 4.4 |
| Індекс Кольбаха | % | 35.0 | 45.0 |
| В'язкість лабораторного сусла | ср | | 1.6 |
| Вміст бета-глюканів | mg/l | | 250 |
| Кислотність (pH) | | 5.6 | 6.0 |
| Діастатичні властивості | WK | 250 | |
| Фріабільність | % | 80.0 | |
| Масова частка скловидних зерен | % | | 2.5 |
| PDMS | | | 5 |
| Фільтрація | | в межах норми | |
| Оцукрювання | хвилини | | 15 |
| Прозорість сусла | | Clear | |
| Калібрування (прохід крізь сито): - більше 2,5 мм | % | 90.0 | |
| Калібрування (прохід крізь сито): - не проходить | % | | 2 |
| Вміст фенолів | ppm | 5 | 10 |

Характеристика

«Копчений солод». Окурений шотландським торфом під час просушування.

Властивості

Надає пиву характерний «димний» і пряний аромат і смак, що властиві класичним німецьким сортам пива. Пиво, зварене на основі солоду Château Peated, - як лісова пожежа, але в хорошому сенсі цього слова !! Таке пиво рясно пініться і має смак, схожий на смак ігристого елю зля.

Використання

Шотландські елі, портер, копчене пиво, спеціальні сорти. До 10% суміші.

Строки і умови зберігання:

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° C), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільнозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах.

ПРИМІТКИ

Castle Malting® гарантує найвищі стандарти якості та найпривабливіші ціни, що можливі за поточної ситуації на ринку. 100% простежуваність солоду – від ячмінного поля до замовлення, доставленого на Вашу пивоварню згідно із базовим Регламентом (ЄС) №178/2002 Європейського Парламенту та Ради ЄС.

Castle Malting® гарантує традиційний дев'ятиденний метод солодження, що забезпечує рівномірне пророщування всіх зернин та преміальну якість продукції.

Castle Malting® гарантує повна відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві згідно із Директивою 2001/18/ЄС Європейського Парламенту та Ради ЄС – таким чином жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО.

Castle Malting® гарантує сувору відповідність виробництва діючим нормам HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) та системі менеджменту безпеки харчових продуктів 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.

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB