Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ЧИТ БАРЛИ МОЛТ ФЛЕЙКС (ячменный солод чит в хлопьях)
Год урожая 2021

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		11.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5

Характеристика

Ячменный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из ячменя, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода.

Свойства

Солод короткого ращения сохраняет многие характеристики несоложенного ячменя и используется для увеличения стойкости пены и для уравновешивания активности высокорастворимых солодов. Придает пиву насыщенный привкус сухого зерна и используется чаще всего в стаутах.

Применение

Любые сорта пива, а также пиво, в котором желателен менее выраженный солодовый вкус. До 30% 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 цельнозерновой солод – в течение 12 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Упаковка

В мешках по 20 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