



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ВІТ КРИСТАЛЛ

Рік врожаю 2021

| Параметр                                 | Одиниця виміру | Мін.       | Макс.      |
|------------------------------------------|----------------|------------|------------|
| Масова частка вологи                     | %              |            | 6.5        |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | %              | 78         |            |
| Кольоровість лабораторного сусла         | EBC(Lov.)      | 140 (53.1) | 160 (60.6) |
| Кислотність (pH)                         |                |            | 6.0        |

### Характеристика

Бельгійський пшеничний солод. Просушений при температурі до 150 - 170 ° C.

### Властивості

Шато Віт Кристал надає пиву аромату обсмаженої пшениці, кукурудзяних пластівців та кави. Цей солод також підкреслить нотки хліба та печива в пиві, надавши йому кольору від золотистого до світло - бурштинового та насиченості від легкої до середньої.

### Використання

Цей новий обсмажений пшеничний солод є ідеальним вибором для пива стилів бельгійський Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen и Weizenbock. Наші спеціалісти рекомендують використовувати цей солод у складі до 20% суміші.

### Строки та 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 цільозерновий 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

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 солода здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

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

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Тел.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгія; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB