



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО КАРА БЕЛДЖІУМ

Рік врожаю 2022

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		8.0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	76.0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	30 (11.8)	35 (13.7)
Характеристика			
Бельгійський карамельний солод. Пророщування при високій температурі, потім - обжарювання у барабанному ростері.			
Властивості			
Надає пиву золотавого відтінку і тонких ноток карамелі. Підсилює аромат класичного бельгійського крафтового пива.			
Використання			
Підходить для спеціальних сортів бельгійського пива: світлі, коричневі та бурштинові елі, Дюббель і Тріппель. До 30% суміші.			
Строки та умови зберігання			
Солод повинен зберігатися в чистому прохолодному (<22°C) і сухому (<35% вологості) приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цілнозерновий солод – протягом 18-24 місяців після дати його виготовлення.			
Упаковка			
Насипом; насипом у контейнері; в мішках по 25 кг і 50 кг; у великих мішках (400-1250 кг); солод у будь-якій упаковці експортується у 20-ти або 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 солоду здійснюється тільки GMP-сертифіцированными перевозчиками			
Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті 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; 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