Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ОУТ ФЛЕЙКС (овес в хлопьях)
Год урожая 2022

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		13.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	69.5*	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4.0	
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	13.5*	

Характеристика

Шато оат флейкс (овсяные хлопья) - это предварительно желатинизированная добавка для пивоварения, полученная из отобранных очищенных от шелухи зерен овса. Целые зерна пропариваются и прокатываются через горячие валики, чтобы раскрыть структуру крахмала внутри эндосперма ядра. Кроме того, Шато оат флейкс имеют низкий уровень липидов и белков и высокий уровень углеводов, что необходимо учитывать в процессе пивоварения.

Свойства

Шато оат флейкс придают сливочный и шелковистый вкус и увеличивают плотность пива и способствуют образованию стойкой пены благодаря высокому содержанию глюкана и белка. Их можно добавлять непосредственно в затор без измельчения или предварительной обработки, так как это заранее желатинизированная хлопьевидная добавка.

Применение

Английский портер, стаут, IPA в стиле Новой Англии и бельгийский Wit. До 10% смеси. Исключение - Овсяный стаут, до 25% смеси.

Сроки и условия хранения:

Овсяные хлопья следует хранить в чистом, прохладном (<18°C) и сухом (<70%) месте. При соблюдении этих условий мы рекомендуем использовать продукт в течение 6 месяцев с даты изготовления.

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; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439; Банк: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;