



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО РАЙС ФЛЕЙКС (рис в хлопьях)  
Год урожая 2022

| Параметр                                                             | Единица измерения | МИН.  | МАКС. |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|
| Массовая доля влаги                                                  | %                 |       | 13.0  |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                             | %                 | 72.8* |       |
| Цветность лабораторного сусла                                        | EBC(Lov.)         | 2.5   |       |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | %                 | 7.5*  |       |

### Характеристика

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

### Свойства

Шато райс флейкс помогают сделать более легким тело и вкус пива, благодаря чему получается питкое и освежающее пиво с чистым и свежим вкусом и красивым светлым оттенком. Шато райс флейкс имеют низкую цветность и придают пиву более сухой финал по сравнению с Шато мэйз флейкс (кукурузные хлопья). Их можно добавлять непосредственно в затор без измельчения или предварительной обработки, так как это заранее желатинизированная хлопьевидная добавка.

### Применение

Американские обычные и светлые лагеры, светлые сорта пива. До 20% смеси.

### Сроки и условия хранения:

Рисовые 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439; Банк: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;

