Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО МАРИС ОТТЕР
Год урожая 2022

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81.5	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	3.5 (1.9)	4.5 (2.2)
Коэффициент растворимого азота	%	40	45
Общий азот (сухой солод)	%		1.60
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		10
Диастатические свойства	WK	140	

Характеристика

Шато Марис Оттер (Château Maris Otter) производится из британского сорта Марис Оттер. Этот сорт быстро стал популярным среди английских пивоваров в середине 1960-х годов, придав форму и характер многим английским стилям. В настоящее время он используется в качестве базового солода для производства пива по всему миру.

Свойства

Шато Марис Оттер придаст пиву богатый и насыщенный солодовый характер и красивый светло-золотистый цвет. Используется в качестве базового солода, поможет сварить кристально прозрачное пиво с высокой питкостью и минимальным пенообразованием, благодаря низкому содержанию белков, традиционному для английских пивных стилей.

Применение

Эли, английский эли, английский биттер и бочковой эль. До 100% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (<22°C) и сухом (<35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.

Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; в больших мешках по (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

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