Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО СМОУКТ НАТЮР (органический копченый)
Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		6.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4(2.1)	12(5.0)
Растворимый белок	%		11.5
Вязкость лабораторного сусла	cp		1.6
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80.0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.0
Осахаривание	Минуты		15
Содержание фенолов	ppm	1.6	4.0

Характеристика

Специальный копченый органический солод с высокой энзимной активностью. Применяется в производстве самых разнообразных сортов органического пива и виски.

Свойства

Благодаря копчению над огнем из буковых поленьев, этот солод приобретает интенсивный копченый характер и передает его пиву или виски, также придавая ему сладковатые ноты.

Применение

Копченое органическое пиво, специальное пиво, Rauchbier, копченые эли Аляски, шотландские эли, виски. До 15% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Упаковка

В мешках по 25 и 50 кг; в биг-бэгах (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

CERTISYS Сертификационный центр: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Брюссель, Бельгия, www.certisys.eu. ОРГАНИЧЕСКИЙ солод, который мы поставляем, производится компанией Castle Malting (Malterie du Château). Компания уполномочена надлежащим образом, что подтверждается сертификатом CERTISYS. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB