



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ЭББИ®  
Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	41.0 (15.9)	49.0 (18.9)
Кислотность (pH)			6.0
<b>Характеристика</b>			
Коричневый бельгийский солод. Специальный процесс проращивания, просушен при температуре до 110°C.			
<b>Свойства</b>			
Château Abbey® – разновидность светлоокрашенного солода с более длительной обсушкой. Придает пиву сильный вкус свежевыпеченного хлеба, орехов и фруктов. Этот янтарный солод обладает чуть горьковатым привкусом, который со временем становится более мягким. Как правило, используется в малых дозах в производстве пива, требующего интенсивной цветности.			
<b>Применение</b>			
Светлые эли, коричневые портеры и специальное пиво, различные сорта английского пива. До 25% смеси.			
<b>Сроки и условия хранения:</b>			
Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.			
<b>Упаковка</b>			
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.			
<b>ПРИМЕЧАНИЯ</b>			
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 <a href="http://www.castlemalting.com">www.castlemalting.com</a> .			

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия; Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глен (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;  
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB