



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО КАРА БЛОНД®

Рік врожаю 2022

| Параметр                                 | Одиниця виміру | Мін.     | Макс.    |
|------------------------------------------|----------------|----------|----------|
| Масова частка вологи                     | %              |          | 8.5      |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | %              | 78.0     |          |
| Кольоровість лабораторного сусла         | EBC(Lov.)      | 17 (6.9) | 24 (9.6) |
| Кислотність (pH)                         |                |          | 6.0      |

### Характеристика

Бельгійський карамельний солод. Висока температура пророщування, розкриття смаку при температурі до 220 ° C, інтенсивний аромат.

### Властивості

Château Cara Blond® надає пиву м'який карамельний аромат і золотистий колір. Відмінною особливістю карамельних солодів є наявність в них склоподібних зерен - джерела обов'язкових неферментативних компонентів, завдяки яким справжній карамельний солод підсилює бархатистість пива і підвищує стійкість його піни.

### Використання

Легкі лагери і елі, слабоалкогольне і безалкогольне пиво, біле (пшеничне) пиво. До 30% суміші.

### Строки та умови зберігання

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° C), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

### Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах.

### ПРИМІТКИ

Компанія Castle Malting® гарантує повну простежуваність солоду від ячмінного поля до замовлення, що доставлене на вашу пивоварню, відповідно до базового Регламенту (ЄС) No. 178/2002 Європейського Парламенту та і Ради;

Наш солод виробляється традиційним методом солодження, який триває від 9 днів. Це забезпечує рівномірне пророщування усіх зерен і преміальну якість продукції.

Компанія Castle Malting® гарантує повну відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві відповідно до Регламенту NR. 1829/2003 Європейського Парламенту та і Ради – таким чином, жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО;

Наш солод виробляється у суворій відповідності з діючими нормами HACCP (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) і системи менеджменту безпеки харчових продуктів ISO 22000.

Залишковий вміст пестицидів, гербіцидів, мікотоксинів і нітрозамінів у нашому солоді не перевищує норми, допустимі європейським та світовим законодавством.

Доставка нашого солоду здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солоду доступні для перегляду та друку на нашому сайті [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Тел.: + 32 (0) 87 662095; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгія; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB