Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ДІАСТАТИК
Рік врожаю 2023

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		7.0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80.0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1.5	2.5
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	2.5 (1.4)	4.0 (2.0)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11.5
Розчинний білок	%	3.5	4.5
Число Хартонга 45º	%	35.0	45.0
В`язкість лабораторного сусла	ср		1.6
Діастатичні властивості	WK	380	
Фріабільність	%	78.0	
Масова частка скловидних зерен	%		3
Оцукрювання	хвилини		15

Характеристика

Солод з високою ензимною активністю.

Властивості

Дає необхідну діастатичну активність при використанні інших, менш діастатичних активних солодів або несолодженого зерна; підвищує екстрактивність солоду.

Використання

Всі сорти пива. 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 цільнозерновий 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 відповідностіз діючими нормами HACCP (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) і системі 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 нашего солода осуществляется только GMP-сертифицированными перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті 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; 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