Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

## ШАТО ДИСТИЛЛИН НАТЮР
Год урожая 2021

| Параметр | Единица измерения | МИН. | МАКС. |
|---|---|---|---|
| Массовая доля влаги | % | | 4.5 |
| Растворимый экстракт (0.7 мм) | % | 76.0 | |
| Soluble extract (0.2 mm) | % | 80.0 | |
| Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов | % | | 2.0 |
| Цветность лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 2.5 (1.5) | 4.0 (2.1) |
| Коэффициент растворимого азота | % | 35.0 | 40.0 |
| Растворимый азот (сухой солод) | % | 0.5 | 0.6 |
| Общий азот (сухой солод) | % | 1.40 | 1.65 |
| Фриабильность | % | 80.0 | |
| NDMA | ppb | | 2.0 |
| Гомогенность | % | 98.0 | |
| Способный к брожению экстракт | % | 87.0 | |
| Ожидаемое содержание алкоголя (PSY) | l/t | 406.0 | |
| DP | °IOB | 63.0 | |

### Характеристика

В процессе производства этого солода органический ячмень замачивают до достижения более высокой, чем обычно, влажности зерна - до 44 - 46%. Температура проращивания варьирует в пределах 12°C - 16°C в течение пяти дней. Обсушка солода начинается при 50° - 60°C, затем температура повышается до 70° - 75°C.

### Свойства

Солод Château Distilling Nature («дистилляционный») предназначен для производства органического виски и других крепких спиртных напитков премиального качества. Дает высокую бродильную активность, соответствующую ферментативность и уровень растворимого азота.

### Применение

Все сорта органического виски

### 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

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.

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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB