Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО МЭЙЗ ФЛЕЙКС (пластівці)
Рік врожаю 2021

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		13.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	81.6*	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	3.5*	
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%	7.0*	

Характеристика

Château Maize Flakes are a pre-gelatinized brewing adjunct produced from selected maize kernels submitted to the flaking process where the whole kernel is steamed and passed through heated rollers to open the starch structure within the kernel endosperm. Also, Château Maize Flakes have low levels of lipids and proteins and a high level of carbohydrates that have to be considered in the brewing process.

Властивості

Help to lighten the body and flavor of the beer and refreshing beer with a clean and crisp mouthfeel and beautiful pale color. Château Maize Flakes have a slightly higher color and give a slightly sweeter finish to the beer compared to Château Rice Flakes.

Використання

American Lagers, American Light Lagers, and light beers. Up to 20% of the grain bill. The Total Diastatic Power of the mash and Lauter Tun filtration bed need to be checked for high levels of Château Maize Flakes.

Строки та умови зберігання

Château Maize Flakes must be stored in a clean, cool (<18C) and dry (<70%) area. If these conditions are observed, we recommend using all products within 6 months from the date of manufacture.

Упаковка

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

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

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