Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# СПЕЦИФІКАЦІЯ

## ШАТО РО БАРЛІ
Рік врожаю 2021

| Параметр | Одиниця виміру | Мін. | Макс. |
|---|---|---|---|
| Масова частка вологи | % | | 14 |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | % | 68* | |
| Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів | % | 32* | |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 2.5* | |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | % | 10 | 11.5 |
| В`язкість лабораторного сусла | cp | 3.67* | |
| Вміст бета-глюканів | mg/l | 859* | |
| Калібрування (прохід крізь сито): - більше 2,5 мм | % | | 90 |

### Характеристика

Château Raw Barley is a selection of high-quality barley kernels with the aim to be used as a brewing adjunct in the beer recipe. It brings good levels of proteins and starch to the recipe, as well as its typical grain flavor. Due to its gelatinization temperature range, it can be added directly into the mash without precooking it.

### Властивості

Château Raw Barley helps to lighten the body and malt sweetness of the beer as well as its color while keeping it the typical rich grain flavor of barley. It can be used to achieve a clean dry finish and enhance head retention.

### Використання

Dark Lagers and Ales, traditionally Dry stouts. Up to 15% of the grain bill.

### 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 і мікотоксинів 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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB