



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### ШАТО РОУСТЕД БАРЛИ

Год урожая 2017

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	65.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	1000 (375.6)	1400 (525.6)

#### Характеристика

Несоложенный обжаренный ячмень. Обжарен при температуре до 230 °С. Более темный цвет достигается при более длительной обжарке.

#### Свойства

Château Roasted Barley придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. Обладает многими характеристиками солода Château Black. Содержит небольшое количество крахмала, который подвергается процессу ферментации при затираании, что оказывает влияние на плотность пива. Château Roasted Barley также придает пиву сладость. По сравнению с солодами Château Chocolat и Château Black, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного. Придает сухость портерам и стаутам.

#### Применение

Стауты, портеры, орехово-коричневые эли и другие темные сорта пива. 2-4% в коричневых элях или 3-10% в портерах и стаутах

#### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.

#### Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; в больших мешках по (400 – 1400 кг); Солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах

#### 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 European Directive 2001/18/EC – 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](http://www.castlemalting.com).

---

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium  
Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB