



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО МЮНИК НАТЮР
Год урожая 2017

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5

Характеристика

Бельгийский органический специальный солод типа Münich. Подсушен при температуре до 100-105°C.

Свойства

Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему золотисто-оранжевый оттенок. Большинству органических сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя при этом на стойкость пены или на крепость. В небольших количествах в сочетании с солодом Шато Пильсен Натюр 2RS, солод Шато Мюник Натюр используется в производстве светлых сортов органического пива для получения более тонкого букета и более насыщенного цвета. Усиливает вкус пива «с характером».

Применение

Органические светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Вокс. До 60% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – 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 – 1250 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.

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; www.castlemalting.com
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB