



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВИТ БЛЭК (пшеничный)
Год урожая 2017

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС(Lov.)	1100(413.1)	1400(525.6)

Характеристика

Château Wheat Black 1100 - 1400 EBC. The darkest malted wheat. Château Wheat Black will contribute the same deep colour characteristics to the beer as our traditional barley Chateau Black malt.

Свойства

Château Wheat Black is a very special roasted wheat malt that will add complex flavours to your beers, the most pronounced note being coffee with intense roasted characters. Thanks to our unique roasting technology, this malt will not bring any astringency to the beer. Please note you will not obtain any taste typical of non-roasted wheat malts.

Применение

Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbiers, and specialty ales. Up to 20% of the mix.

Сроки и условия хранения:

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C), dry (< 35 RH %) and pest free environment. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months. Improperly stored malts can lose freshness and flavor.

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.

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.

