



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО КАРА КРИСТАЛ®

Рік врожаю 2023

| Параметр                                                                                                                                                                                                                                                 | Одиниця виміру | Мін.       | Макс.      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|------------|
| Масова частка вологи                                                                                                                                                                                                                                     | %              |            | 6.0        |
| Масова частка екстракту в сухій речовині                                                                                                                                                                                                                 | %              | 74.0       |            |
| Кольоровість лабораторного сусла                                                                                                                                                                                                                         | EBC(Lov.)      | 140 (53.0) | 160 (60.6) |
| <b>Характеристика</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                |            |            |
| Темний бельгійський карамельний солод. Пророщування при високій температурі, потім - обжарювання у барабанному ростері.                                                                                                                                  |                |            |            |
| <b>Властивості</b>                                                                                                                                                                                                                                       |                |            |            |
| ШАТО Кара Кристал надає пиву глибокого відтінку: від темно-бурштинового до мідного. Додає насиченого присмаку карамелі, солоду та печива. Значно підсилює тіло пива, сприяє формуванню стійкої пінної шапки.                                             |                |            |            |
| <b>Використання</b>                                                                                                                                                                                                                                      |                |            |            |
| Підходить для Коричневого елю, Темного лагера, Бурштинового пива, Бок та інших стилів. До 15% суміші.                                                                                                                                                    |                |            |            |
| <b>Строки та умови зберігання</b>                                                                                                                                                                                                                        |                |            |            |
| Солод повинен зберігатися в чистому прохолодному (<22°C) і сухому (<35% вологості) приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цілнозерновий солод – протягом 18-24 місяців після дати його виготовлення |                |            |            |
| <b>Упаковка</b>                                                                                                                                                                                                                                          |                |            |            |
| Насипом; насипом у контейнері; в мішках по 25 кг і 50 кг; у великих мішках (400-1250 кг); солод у будь-якій упаковці експортується у 20-ти або 40-футових контейнерах.                                                                                   |                |            |            |
| <b>ПРИМІТКИ</b>                                                                                                                                                                                                                                          |                |            |            |
| 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 відповідності з діючими нормами HACCP (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) і системи 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 нашого солода здійснюється тільки GMP-сертифіцированными перевозчиками                                                                                                                                                                          |                |            |            |
| Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті <a href="http://www.castlemalting.com">www.castlemalting.com</a>                                                                                            |                |            |            |

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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