



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

### CHÂTEAU MARIS OTTER MALT Рік врожаю 2023

| Параметр                                                                 | Одиниця виміру | Мін.      | Макс.     |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------|
| Масова частка вологи                                                     | %              |           | 4.0       |
| Масова частка екстракту в сухій речовині                                 | %              | 81.0      |           |
| Кольоровість лабораторного сусла                                         | EBC(Lov.)      | 5.0 (2.4) | 7.0 (3.2) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | %              |           | 10        |
| Індекс Кольбаха                                                          | %              | 38        | 45        |
| Вміст бета-глюканів                                                      | mg/l           |           | 150       |
| Діастатичні властивості                                                  | WK             | 215       |           |
| Фріабільність                                                            | %              | 85        |           |

#### Характеристика

Château Maris Otter is produced from the British variety, Maris Otter. This variety quickly became popular among English brewers in the mid-1960s, giving shape and character to many English beer styles. Nowadays, it's commonly used as a base malt to produce beers all around the world.

#### Властивості

Château Maris Otter imparts a rich and robust malt character to the beer with a beautiful and light golden color. Used as a base malt, Château Maris Otter will help to produce a beer with great clarity and high drinkability with low foam formation, due to its low level of proteins, traditional in English beer styles.

#### Використання

Ales, English Ales, English Bitter, and Cask Ales. Up to 100% of the grain bill.

#### Строки та умови зберігання

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C), dry (<35RH%), 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.

#### 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 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 солоду здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

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