



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ПЕЙЛ ЕЛЬ®

Рік врожаю 2018

| Параметр   | Одиниця виміру | Мін.          | Макс.      |
|--|----------------|---------------|------------|
| Масова частка вологи   | %              |               | 4.5        |
| Масова частка екстракту в сухій речовині   | %              | 80.0          |            |
| Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів | %              | 1.0           | 2.5        |
| Кольоровість лабораторного сусла   | EBC(Lov.)      | 7.0 (3.2)     | 10.0 (4.3) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)             | %              |               | 11.5       |
| Розчинний білок  | %              | 4.0           | 4.6        |
| Індекс Кольбаха  | %              | 38.0          | 45.0       |
| В'язкість лабораторного сусла  | ср             |               | 1.6        |
| Діастатичні властивості  | WK             | 250           |            |
| Фріабільність  | %              | 80.0          |            |
| NDMA   | ppb            |               | 2.5        |
| Фільтрація   |                | в межах норми |            |

### Характеристика

Світлий базовий бельгійський солод. Підсушений при температурі до 90 - 95 ° С.

### Властивості

Зазвичай використовується в якості базового солоду або в поєднанні з солодом Château Pilsen 2RS з метою отримання більш інтенсивного солодового присмаку і більш глибокої кольоровості пива. У виробництві бурштинового і гіркого пива цей солод використовується разом з більш активними дріжджами. Ферментативна активність солоду Château Pale Ale дозволяють поєднувати його зі спеціальними солодами, що не мають.

### Використання

Світлі елі, гіркі сорти пива, більшість традиційних сортів англійської пива. До 100% суміші.

### Строки і умови зберігання:

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° С), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

### Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах.

### ПРИМІТКИ

Castle Malting® гарантує найвищі стандарти якості та найпривабливіші ціни, що можливі за поточної ситуації на ринку. 100% простежуваність солоду – від ячмінного поля до замовлення, доставленого на Вашу пивоварню згідно із базовим Регламентом (ЄС) №178/2002 Європейського Парламенту та Ради ЄС.

Castle Malting® гарантує традиційний дев'ятиденний метод солодження, що забезпечує рівномірне пророщування всіх зернин та преміальну якість продукції.

Castle Malting® гарантує повна відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві згідно із Директивою 2001/18/ЄС Європейського Парламенту та Ради ЄС – таким чином жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО.

Castle Malting® гарантує сувору відповідність виробництва діючим нормам HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) та системі менеджменту безпеки харчових продуктів 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).

---

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium  
Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB