



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО МЮНІК ЛАЙТ ОРГАНІЧНИЙ®

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	%		2.5
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	13.0 (5.4)	17.0 (6.9)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		12
Розчинний білок	%	3.5	4.9
Індекс Кольбаха	%	37.0	49.0
В'язкість лабораторного сусла	ср		1.6
Діастатичні властивості	WK	150	
Фріабільність	%	80.0	
Масова частка скловидних зерен	%		2.5
Фільтрація		в межах норми	
Оцукрювання	хвилини		15

Характеристика

Бельгійський спеціальний солод типу Munich Light. Підсушений при температурі до 100-105 ° C.

Властивості

Солод насиченого золотого кольору. Злегка підвищує кольоровість пива, надаючи йому золотисто-помаранчевий відтінок. Більшості сортів пива надає яскраво виражений аромат зерна і солоду, не впливаючи при цьому на стійкість піни або на міцність. У невеликих кількостях в поєднанні з солодом Château Pilsen 2RS солод Château Munich Light використовується у виробництві світлих сортів пива для отримання більш тонкого букету і більш насиченого кольору. Підсилює смак пива «з характером».

Використання

Світлі елі або, бурштинове, коричневе, міцне і темне пиво, пиво типу Вокс. До 60% суміші.

Строки і умови зберігання:

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° C), 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 (ЕС) №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.

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; www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB