



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ЧИТ ВИТ НАТЮР МОЛТ ФЛЕЙКС (органический пшеничный солод чит в хлопьях)
Год урожая 2019

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		10.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	5 (2.4)	9 (3.9)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		12.0

Характеристика

Органический пшеничный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из органической пшеницы, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода.

Свойства

Такой солод сохраняет многие характеристики несоложенной пшеницы и используется для увеличения стойкости пены и для уравнивания активности высокорастворимых солодов. Хлопья можно добавлять прямо в затор.

Применение

Любые сорта органического пива, а также пиво, в котором желателен менее выраженный солодовый вкус.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 12 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Упаковка

В мешках по 25 и 50 кг; в биг-бэгах (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

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 проращивание 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.

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium
Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium
Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB