



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

СОЛОД ШАТО СПЕЛТ НАТЮР (органический пшеничный)
Год урожая 2018

| Параметр | Единица измерения | МИН. | МАКС. |
|--|-------------------|---------|---------|
| Массовая доля влаги | % | | 6.0 |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | % | 79.0 | |
| Цветность лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 3 (1.7) | 7 (3.2) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | % | | 17.0 |

Характеристика

Château Spelt Nature – это светлый, хорошо модифицированный солод из особого вида органической пшеницы – спельты (полбы). Такой солод обладает более высоким содержанием протеинов, чем другие пшеничные солода.

Свойства

Придает пиву сладкий ореховый вкус, пряный аромат и землистый характер. Прекрасный выбор для бельгийского сезонного пива и пшеничного пива.

Применение

Бельгийское органическое сезонное пиво, пшеничное органическое пиво, специальные сорта пива. До 15% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), 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 24 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 прорастание 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