



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ВІТ БЛЭК
Рік врожаю 2018

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77.0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	1100(413.1)	1400(525.6)

Характеристика

Château Wheat Black 1100 - 1400 EBC. The darkest malted wheat. Château Wheat Black will contribute the same deep colour characteristics to the beer as our traditional barley Chateau Black malt.

Властивості

Château Wheat Black is a very special roasted wheat malt that will add complex flavours to your beers, the most pronounced note being coffee with intense roasted characters. Thanks to our unique roasting technology, this malt will not bring any astringency to the beer. Please note you will not obtain any taste typical of non-roasted wheat malts.

Використання

Dunkelweizen, Altbier, Black IPAs, Schwarzbiers, and specialty ales. Up to 20% of the mix.

Строки і умови зберігання:

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

Упаковка

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1 250kg). All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

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.

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