Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

## ШАТО ШОКОЛАД
Год урожая 2023

| Параметр | Единица измерения | МИН. | МАКС. |
|---|---|---|---|
| Массовая доля влаги | % | | 4.5 |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | % | 75.0 | |
| Цветность лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 900 (338.1) | 1100 (413.1) |

### Характеристика

Поджарен при температуре до 220°C. Как только шоколадный солод достигает желаемой цветности, процесс поджаривания останавливается, и солод моментально охлаждается.

### Свойства

Château Chocolat используется для улучшения цветности и придания пиву привкуса поджаренных орехов. Во многом похож на солод Château Black, но обладает меньшей горечью и более светлым цветом (на 200 EBC светлее), так как процесс поджаривания солода Château Chocolat проходит при более низкой температуре и длится меньше, чем в случае солода Château Black.

### Применение

Темное, крепкое, черное пиво типа портер, стаут, коричневый эль. До 7% смеси.

### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.

### Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; в больших мешках по (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 Регламенту (ЕС) № 1829/2003 – 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB