



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ДИСТИЛЛИН НАТЮР Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Растворимый экстракт (0.7 мм)	%	76.0	
Soluble extract (0.2 mm)	%	80.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2.0
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Коэффициент растворимого азота	%	35.0	40.0
Растворимый азот (сухой солод)	%	0.5	0.6
Общий азот (сухой солод)	%	1.40	1.65
Фриабильность	%	80.0	
NDMA	ppb		2.0
Гомогенность	%	98.0	
Способный к брожению экстракт	%	87.0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	

Характеристика

В процессе производства этого солода органический ячмень замачивают до достижения более высокой, чем обычно, влажности зерна - до 44 - 46%. Температура проращивания варьирует в пределах 12°C - 16°C в течение пяти дней. Обсушка солода начинается при 50° - 60°C, затем температура повышается до 70° - 75°C.

Свойства

Солод Château Distilling Nature («дистилляционный») предназначен для производства органического виски и других крепких спиртных напитков премиального качества. Дает высокую бродильную активность, соответствующую ферментативность и уровень растворимого азота.

Применение

Все сорта органического виски

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

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.



Сертификационный центр: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Брюссель, Бельгия, www.certisys.eu. ОРГАНИЧЕСКИЙ солод, который мы поставляем, производится компанией Castle Malting (Malterie du Château). Компания уполномочена надлежащим образом, что подтверждается сертификатом CERTISYS. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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; Зарегистрировано 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