



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО АРОМ НАТЮР  
Год урожая 2023

| Параметр                                 | Единица измерения | МИН.        | МАКС.        |
|------------------------------------------|-------------------|-------------|--------------|
| Массовая доля влаги                      | %                 |             | 4.5          |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | %                 | 78.0        |              |
| Цветность лабораторного сусла            | EBC(Lov.)         | 95.0 (36.2) | 105.0 (39.6) |
| Кислотность (pH)                         |                   |             | 6.0          |

### Характеристика

Бельгийский органический ароматный солод. Высокая температура проращивания, обсушка при температуре до 115°C для получения более интенсивного аромата.

### Свойства

Шато Аром Натюр придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными сортами цветного солода, обладает довольно высокой диастатической активностью и придает пиву менее выраженную горечь.

### Применение

Специальные, очень ароматные сорта пива. До 20% 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.

**CERTISYS** Сертификационный центр: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermilaan, B-1150 Брюссель, Бельгия, [www.certisys.eu](http://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 прораствание 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.

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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