



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ОУТ ФЛЕЙКС НАТЮР (овес в хлопьях)  
Год урожая 2023

| Параметр                                                             | Единица измерения | МИН.  | МАКС. |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-------|
| Массовая доля влаги                                                  | %                 |       | 13.0  |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                             | %                 | 69.5* |       |
| Цветность лабораторного сусла                                        | EBC(Lov.)         | 4.0   |       |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | %                 | 13.5* |       |

### Характеристика

Шато оат флейкс (овсяные хлопья) - это предварительно желатинизированная добавка для пивоварения, полученная из отобранных очищенных от шелухи зерен овса. Целые зерна пропариваются и прокатываются через горячие валики, чтобы раскрыть структуру крахмала внутри эндосперма ядра. Кроме того, Шато оат флейкс имеют низкий уровень липидов и белков и высокий уровень углеводов, что необходимо учитывать в процессе пивоварения.

### Свойства

Шато оат флейкс придают сливочный и шелковистый вкус и увеличивают плотность пива и способствуют образованию стойкой пены благодаря высокому содержанию глюкоана и белка. Их можно добавлять непосредственно в затор без измельчения или предварительной обработки, так как это заранее желатинизированная хлопьевидная добавка.

### Применение

Английский портер, стаут, IPA в стиле Новой Англии и бельгийский Wit. До 10% смеси. Исключение - Овсяный стаут, до 25% смеси.

### Сроки и условия хранения:

Овсяные хлопья следует хранить в чистом, прохладном (<18°C) и сухом (<70%) месте. При соблюдении этих условий мы рекомендуем использовать продукт в течение 6 месяцев с даты изготовления.

**CERTISYS** Сертификационный центр: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, 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 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](http://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](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