



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ВЕНА®
Рік врожаю 2018

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80.0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1.5	2.5
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11.5
Розчинний білок	%	3.5	4.3
Індекс Кольбаха	%	37.0	45.0
В'язкість лабораторного сусла	ср		1.6
Кислотність (рН)		5.6	6.0
Діастатичні властивості	WK		250
Фріабільність	%	80.0	
Масова частка скловидних зерен	%		2.5
Фільтрація			в межах норми
Оцукрювання	хвилини		15

Характеристика

Злегка просушений при температурі до 85 - 90 ° C; менша тривалість сушіння, ніж у інших типів солоду.

Властивості

Надає пиву трохи більш інтенсивний аромат солоду і зерна, ніж солод Pilsen, а також легкі ноти карамелі. Солод Château Vienna обсушено при більш високій температурі, ніж Château Pilsen, тому Château Vienna надає пиву більш «багатий» золотистий колір, міцність і насиченість смаку. Володіє достатньою ензимною силою, щоб добре поєднуватися з великою кількістю спеціальних солодів.

Використання

Всі сорти пива, віденський лагер. Підсилює колір та аромат легкого пива. До 100% суміші.

Строки і умови зберігання:

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° C), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових

контейнерах.

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 (ЕС) №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