



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ПІТЕД

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	81.0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1.0	2.5
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11.7
Розчинний білок	%	3.5	4.4
В'язкість лабораторного сусла	ср		1.6
Вміст бета-глюканів	mg/l		250
Кислотність (pH)		5.6	6.0
Діастатичні властивості	WK	250	
Фріабільність	%	80.0	
Масова частка скловидних зерен	%		2.5
PDMS			5
Фільтрація		в межах норми	
Оцукрювання	хвилини		15
Прозорість сусла		Clear	
Калібрування (прохід крізь сито): - більше 2,5 мм	%	90.0	
Калібрування (прохід крізь сито): - не проходить	%		2
Вміст фенолів	ppm	5	10

Характеристика

«Копчений солод». Окурений шотландським торфом під час просушування.

Властивості

Надає пиву характерний «димний» і пряний аромат і смак, що властиві класичним німецьким сортам пива. Пиво, зварене на основі солоду Château Peated, - як лісова пожежа, але в хорошому сенсі цього слова !! Таке пиво рясно піниться і має смак, схожий на смак ігристого елю зля.

Використання

Шотландські елі, портер, копчене пиво, спеціальні сорти. До 10% суміші.

Строки та 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.

ВАЖЛИВО

Компанія Castle Malting® гарантує повну простежуваність солоду від ячмінного поля до замовлення, що доставлене на вашу пивоварню, відповідно до базового Регламенту (ЄС) No. 178/2002 Європейського Парламенту та і Ради.

Наш солод виробляється традиційним методом солодження, який триває від 9 днів. Це забезпечує рівномірне пророщування усіх зерен і преміальну якість продукції.

Компанія Castle Malting® гарантує повну відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві відповідно до Регламенту NR. 1829/2003 Європейського Парламенту та і Ради – таким чином, жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО;

Наш солод виробляється у суворій відповідності з діючими нормами HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points).

Залишковий вміст пестицидів, гербіцидів і мікотоксинів у нашому солоді не перевищує норми, допустимі європейським та світовим законодавством.

Доставка нашого солода здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солоду доступні для перегляду та друку на нашому сайті www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB