



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО МІЛАНО ЛАЙТ

Рік врожаю 2018

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78.0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	36.0 (14.1)	44.0 (17.1)
Кислотність (pH)			6.0

Характеристика

Бельгійський солод Melanoidin (Melano). особлива технологія пророщування. Особливий метод обсушки при температурі до 130 ° С, в процесі якого температура повільно підвищується, що призводить до утворення меланоїдів.

Властивості

Дуже ароматний солод з сильним характерним смаком. Надає пиву насичений і повний колір і стійкий аромат, «збагачує» кольоровість червоних сортів пива. Підвищує міцність пива. Цей солод також називають «Turbo Munich».

Використання

Янтарне та темне пиво, шотландські сорти, червоні шотландські елі, ірландське пиво. До 20% суміші.

Строки і умови зберігання:

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° С), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільнозерновий 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 (ЄС) №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