



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ЧИТ ВИТ МОЛТ ФЛЕЙКС (пшеничный солод чит в хлопьях)  
Год урожая 2022

| Параметр                                                             | Единица измерения | МИН.    | МАКС.   |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|---------|---------|
| Массовая доля влаги                                                  | %                 |         | 10.0    |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                             | %                 | 77.0    |         |
| Цветность лабораторного сусла                                        | EBC(Lov.)         | 5 (2.4) | 9 (3.9) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | %                 |         | 12.0    |

### Характеристика

Пшеничный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из пшеницы, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода.

### Свойства

Такой солод сохраняет многие характеристики несоложенной пшеницы и используется для увеличения стойкости пены и для уравнивания активности высокорастворимых солодов. Хлопья можно добавлять прямо в затор.

### Применение

Любые сорта пива, а также пиво, в котором желателен менее выраженный солодовый вкус. До 25% смеси.

### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать цельнозерновой солод – в течение 12 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

### Упаковка

В мешках по 25 кг

### 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 проращивание 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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия; Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB