



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ЧИТ ВИТ НАТЮР МОЛТ ФЛЕЙКС® (органический 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

Органический пшеничный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из органической 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 органического 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

 Сертификационный центр: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermilaan, 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 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