Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ЭММЕР (ПОЛУПОЛБА)
Год урожая 2021

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	2.5	5.0
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	10	20

Характеристика

Солод Эммер - это древняя лущеная пшеница, также называемая Triticum dicoccum. Это одна из первых привитых зерновых культур, которую выращивали в древности. В последнее время ее популярность возросла из-за возобновившегося интереса к более здоровой пище и напиткам, поскольку в зерне Эммер относительно меньше глютена и больше минералов по сравнению с современной пшеницей.

Свойства

Солод Château Emmer очищен от шелухи. Придаст пиву легкое тело, освежающий характер и ароматные медовые нотки. Высокий уровень белков создает типичную мутность, как у пшеничного пива, и усиливает стойкость пены.

Применение

Немецкий стиль “Emmerbier”, античные стили пива, как галльское или египетское пиво; можно использовать в качестве добавки к пшенице. До 40% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.

Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; в больших мешках по (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

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 прорастание 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.

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; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано 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