



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

### ШАТО ЭЙСИД ОРГАНІЧНИЙ

Рік врожаю 2018

| Параметр   | Одиниця виміру | Мін.     | Макс.    |
|--|----------------|----------|----------|
| Масова частка вологи   | %              |          | 10.0     |
| Масова частка екстракту в сухій речовині                                 | %              | 74       |          |
| Кольоровість лабораторного суслу   | EBC(Lov.)      | 6 (2.8 ) | 16 (6.6) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | %              |          | 11.5     |
| Кислотність (pH)   |                |          | 4.5      |
| Acidity  |                | 40       |          |

#### Характеристика

Виробляється шляхом окислення молочнокислими бактеріями та використовується для пониження рН затору та у випадку використання води із високою карбонатною жорсткістю.

#### Властивості

Château Acid сприяє роботі гідролітичних ферментів, збільшенню буферних властивостей затору та підвищенню кінцевого ступеню зброджування суслу за рахунок корегування рівня рН. Надає округлості смаку пива та стійкості його піні.

#### Використання

Будь-який ель чи лагер, пшеничне пиво, легке пиво. До 5% суміші.

#### Строки і 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 18-24 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 (ЕС) №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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB