



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

### ШАТО ВІТ БЛАН ОРГАНІЧНИЙ Рік врожаю 2018

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		5.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	83	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)		5.5(2.6)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		14.0
Розчинний білок	%	4.5	5.5
В'язкість лабораторного сусла	ср		1.9
Кислотність (pH)		5.8	6.1

#### Характеристика

Бельгійський пшеничний солод. просушений при температурі до 80 - 85 ° С.

#### Властивості

Надає пиву характерний пшеничний аромат. Частіш за все використовується у виробництві пшеничного пива і сортів з високим вмістом солоду (3 - 5%). Містить велику кількість протеїнів, завдяки чому зварене на його основі пиво, набуває насиченості, а піна - стійкості.

#### Використання

Пшеничне пиво, білі, легкі сорти з низьким вмістом алкоголю, безалкогольне пиво. До 35% 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 цільозерновий 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 (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