



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ВІТ КРИСТАЛЛ

Рік врожаю 2018

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		6.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	140 (53.1)	160 (60.6)
Кислотність (pH)			6.0

Характеристика

Бельгійський пшеничний солод. Просушений при температурі до 150 - 170 ° C.

Властивості

Шато Віт Кристал надає пиву аромату обсмаженої пшениці, кукурудзяних пластівців та кави. Цей солод також підкреслить нотки хліба та печива в пиві, надавши йому кольору від золотистого до світло - бурштинового та насиченості від легкої до середньої.

Використання

Цей новий обсмажений пшеничний солод є ідеальним вибором для пива стилів бельгійський Witbier, Hefeweizen, Kristallweizen, Dunkelweizen и Weizenbock. Наші спеціалісти рекомендують використовувати цей солод у складі до 20% 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 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 (ЄС) №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.

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; www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB