



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО РОУСТЕД БАРЛІ NATURE

Рік врожаю 2018

| Параметр | Одиниця виміру | Мін. | Макс. |
|------------------------------------------|----------------|--------------|--------------|
| Масова частка вологи | % | | 4.5 |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | % | 65.0 | |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 1000 (375.6) | 1400 (525.6) |

Характеристика

Несоложений обсмажений ячмінь. Обсмажений при температурі до 230 ° С. Більш темний колір досягається більш тривалим обжарюванням.

Властивості

Château Roasted Barley Nature надає пиву смак і аромат злегкапаленого зерна і кави. Містить невелику кількість крохмалю, який піддається процесу ферментації при затиранні, що надає вплив на щільність пива. Надає пиву солодкуватість. Порівняно з Солодом Château Chocolat Nature і Château Black Nature, смажений ячмінь дає саму світлу піну, насичений червонувато-коричневий колір і дуже сильний аромат смаженого. Надає сухість портерам і стаутам.

Використання

Стаути, портери, горіхово-коричневі елі і інші темні сорти пива. 2-4% у коричневих елях та 3- 10% в портерах і стаутах.

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 (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