



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВЕНА®
Год урожая 2020

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1.5	2.5
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4.0 (2.1)	7.0 (3.2)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.3
Число Кольбаха	%	37.0	45.0
Вязкость лабораторного сусла	ср		1.6
Кислотность (рН)		5.6	6.0
Диастатические свойства	WK		250
Фриабильность	%	80.0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.5
Фильтрация			В норме
Осахаривание	Минуты		15

Характеристика

Слегка просушен при температуре до 85 - 90°C; меньшая продолжительность сушки, чем у других типов солода.

Свойства

Придает пиву немного более интенсивный аромат солода и зерна, чем солод Pilsen, а также легкие ноты карамели. Солод Шато Вена обсушивается при более высокой температуре, чем Шато Пильсен, поэтому Шато Вена придает пиву более «богатый» золотистый цвет, крепость и насыщенность вкуса. Обладает достаточной энзимной силой, чтобы хорошо сочетаться с большим количеством специальных солодов.

Применение

Все сорта пива, венский лагер. Усиливает цветность и аромат легкого пива. До 100% 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 European Directive 2001/18/ЕС – 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.

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB