



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВЕНА®
Год урожая 2018

| 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 Couloiry 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