



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО РОУСТЕД БАРЛИ

Год урожая 2024

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Влажность	%		3.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	65.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC(Lov.)	1200 (450.6)	

Характеристика

Несоложенный обжаренный ячмень. Обжарен при температуре до 230 °C. Более темный цвет достигается при более длительной обжарке.

Свойства

Château Roasted Barley придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. Обладает многими характеристиками солода Château Black. Содержит небольшое количество крахмала, который подвергается процессу ферментации при затирании, что оказывает влияние на плотность пива. Château Roasted Barley также придает пиву сладость. По сравнению с солодами Château Chocolat и Château Black, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного. Придает сухость портерам и стаутам.

Применение

Стауты, портеры, орехово-коричневые эли и другие темные сорта пива. 2-4% в коричневых элях или 3-10% в портерах и стаутах

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 и цельнозерновой солод – 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 – 1400 кг); Солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах

ВАЖНО

Компания Castle Malting гарантирует 100% прослеживаемость своего солода – от 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 Регламенту (ЕС) № 1829/2003 – 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).

Остаточное содержание пестицидов, гербицидов и микотоксинов 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.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB

