



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО СМОУКТ (копченый)
Год урожая 2024

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Влажность	%		5.0
Экстрактивность на абсолютно сухое вещество	%	77.0	
Цветность конгрессного сусла	EBC(Lov.)	2.9 (1.6)	12 (5.0)
Общий белок	%		11.5
Вязкость конгрессного сусла	ср		1.6
Диастатические свойства	WK	250	
Рыхлость (мучнистость)	%	75.0	
Стекловидность	%		3.0
Содержание фенолов	ppm	3	15

Характеристика

Специальный копченый солод с высокой энзимной активностью. Применяется в производстве самых разнообразных сортов пива и виски.

Свойства

Благодаря копчению над огнем из буковых поленьев, этот солод приобретает интенсивный копченый характер и передает его пиву или виски, также придавая ему сладковатые ноты.

Применение

Копченое пиво, специальное пиво, Rauchbier, копченые эли Аляски, шотландские эли, виски. До 15% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Упаковка

В мешках по 25 и 50 кг; в биг-бэгах (400 – 1250 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