



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО КРИСТАЛЛ®

Год урожая 2024

| Параметр                                    | Единица измерения | МИН.       | МАКС.      |
|---------------------------------------------|-------------------|------------|------------|
| Влажность                                   | %                 |            | 4.5        |
| Экстрактивность на абсолютно сухое вещество | %                 | 78.0       |            |
| Цветность конгрессного сусла                | EBC(Lov.)         | 140 (53.1) | 160 (60.6) |
| pH                                          |                   |            | 6.0        |

### Характеристика

Ароматный бельгийский солод с уникальными ароматическими и вкусовыми качествами. Особый процесс производства, разработанный Castle Malting®.

### Свойства

Этот солод карамельно-медного цвета придает насыщенный солодовый вкус и аромат янтарному и темному лагерному пиву. По сравнению с другими сортами цветного солода, Château Crystal® обладает большей диастатической активностью и менее выраженным «жареным» вкусом и придает пиву более мягкую горечь.

### Применение

Ароматное и цветное пиво. Идеален для производства пива, требующего ярко выраженного солодового вкуса, бельгийских элей и немецкого бока. До 20% 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.

### 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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