



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ПЕЙЛ ЭЛЬ®

Год урожая 2022

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	%	1.0	2.5
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		12
Растворимый белок	%	3.5	4.5
Число Кольбаха	%	38.0	45.0
Вязкость лабораторного сусла	ср		1.6
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80.0	
NDMA	ppb		2.5
Фильтрация			В норме

### Характеристика

Светлый базовый бельгийский солод. Подсушен при температуре до 90 - 95°C.

### Свойства

Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода Château Pale Ale позволяют сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами.

### Применение

Светлые эли, горькие сорта пива, большинство традиционных сортов английского 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 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) 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](http://www.castlemalting.com).

---

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

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

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

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