



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВИСКИ® Урожай 2020 год

Параметр	Ед. изм	Мин.	Максимум
Влага	%		4.5
Растворимый экстракт (0,2 мм)	%	81,0	
Разница в экстракте мелко-грубая	%		2.0
Цвет сусла	ЕВС (Любовь)		4,0 (2,1)
Общий белок	%		11,5
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Индекс Кольбаха	%	35 год	45
Рыхлость	%	80,0	
Осахаривание	Минуты		15
Прогнозируемый выход спирта (PSY)	л / т	400	
Фенолы	промилле	35 год	40

Функции

Наш солод Château Whisky коптится во время обжига на лучшем шотландском торфе. Солод для виски имеет более длительный срок хранения.

Характеристики

Придает деликатный характер торфа и дыма. Идеальный ингредиент для создания уникального виски. В более высоких пропорциях придает виски насыщенный дымно-торфяной привкус.

Применение

Любой сорт виски для отчетливого дымного вкуса настоящего шотландского виски. До 100% смеси.

Хранение и срок годности

Солод следует хранить в чистом, прохладном (<22 ° C) и сухом (<35 RH%) месте. При соблюдении этих условий мы рекомендуем использовать все цельнозерновые продукты в течение 24 месяцев с даты производства и все измельченные продукты в течение 3 месяцев.

Упаковка

Масса; Насыпь в Liner Bag в контейнере; Мешки (25кг, 50кг); Биг-бэги (400 - 1,400 кг). Все виды упаковки - в 20 или 40 футовых контейнерах на экспорт.

ВАЖНЫЙ

Все наши солоды на 100% отслеживаются с поля ячменя на всех этапах процесса соложения до поставки с применением и соблюдением Регламента ЕС / 178/2002 Европейского Совета относительно отслеживаемости.

Все наши солоды производятся с использованием традиционного процесса, продолжительностью более 9 дней, с твердой гарантией высокой модификации зерна и настоящего высшего качества солода премиум-класса.

Ни один из наших солодов не содержит генетически модифицированных организмов, как это определено Европейской Директивой 2001/18 / ЕС, что означает, что все наши солоды не содержат ГМО.

Все наши солоды производятся в строгом соответствии с действующими международными требованиями HACCP (анализ рисков критических контрольных точек) и системой управления безопасностью пищевых продуктов ISO 22000.

Все наши солоды соответствуют нормам ЕС и международным нормам в отношении максимально допустимых остатков пестицидов, гербицидов, фунгицидов, инсектицидов, а также следов микотоксинов и нитрозаминов.

Все наши солоды перевозятся только перевозчиками, имеющими сертификат GMP.

Вы можете увидеть и распечатать результаты анализа доставленного вам солода прямо на нашем сайте www.castlemalting.com.