Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ВІСКИ ЛАЙТ®
Рік врожаю 2022

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		7.0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80.5	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	3 (1.7)	4.5 (2.3)
Фріабільність	%	80.0	
Масова частка скловидних зерен	%		2.0
Вміст фенолів	ppm	25	

Характеристика

Солод Château Whisky Light Whisky Light® 25 ppm розроблено спеціально для виробництва віскі із ретельно відібраного окуреного торфом ячменю.

Властивості

Окурений на свіжому торфі під час просушки, він надає віскі приємний, виразно-пряний «димний» аромат.

Використання

Підходить для будь-якого типу віскі для створення «димного» смаку та аромату.

Строки та умови зберігання

Солод має зберігатися у чистому прохолодному (< 18 °C) і сухому приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати солод протягом 24 місяців з дати його виготовлення.

Упаковка

Насипом та у мішках по 25 кг

ПРИМІТКИ

Компанія Castle Malting® гарантує повну простежуваність солоду від ячмінного поля до замовлення, що доставлене на вашу пивоварню, відповідно до базового Регламенту (ЄС) No. 178/2002 Європейського Парламенту та і Ради;

Наш солод виробляється традиційним методом солодження, який триває від 9 днів. Це забезпечує рівномірне пророщування усіх зерен і преміальну якість продукції.

Компанія Castle Malting® гарантує повну відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві відповідно до Регламенту NR. 1829/2003 Європейського Парламенту та і Ради – таким чином, жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО;

Наш солод виробляється у суворій відповідностіз діючими нормами HACCP (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) і системі менеджменту безпеки харчових продуктів ISO 22000.

Залишковий вміст пестицидів, гербіцидів, мікотоксинів і нітрозамінів у нашому солоді не перевищує норми, допустимі європейським та світовим законодавством.

Доставка нашего солода осуществляется только GMP-сертифицированными перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті www.castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгія; IBAN: BE11 3700 9054