



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ПІЛЬСЕН 6RW

Рік врожаю 2019

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80.0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%	1.0	2.2
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Колір сусла після кип`ятіння	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11.5
Розчинний білок	%	3.8	4.5
Індекс Кольбаха	%	36.0	45.0
Число Хартонга 45°	%	35.0	43.0
В`язкість лабораторного сусла	ср		1.59
Вміст бета-глюканів	mg/l		220
Кислотність (pH)		5.6	6.0
Діастатичні властивості	WK	300	
Фріабільність	%	83.0	
Масова частка скловидних зерен	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Фільтрація		в межах норми	
Оцукрювання	хвилини		10
Прозорість сусла			Clear
Калібрування (прохід крізь сито): - більше 2,5 мм	%	90.0	
Калібрування (прохід крізь сито): - не проходить	%		2.0

Характеристика

Найсвітліший бельгійський солод. Виробляється з кращого європейського пивоварного ячменю. Просушений при температурі до 80 - 85 ° C.

Властивості

Наш солод Château Pilsen легко піддається затирання при варінні пива методом інфузії. Має виражений солодкуватий аромат і достатньою ферментативну активність, щоб служити базовим солодом в заторі.

Використання

Всі сорти пива. До 50% суміші.

Строки і умови зберігання:

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° C), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільнозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах.

ПРИМІТКИ

Castle Malting® гарантує найвищі стандарти якості та найпривабливіші ціни, що можливі за поточної ситуації на ринку. 100% простежуваність солоду – від ячмінного поля до замовлення, доставленого на Вашу пивоварню згідно із базовим Регламентом (ЕС) №178/2002 Європейського Парламенту та Ради ЄС.

Castle Malting® гарантує традиційний дев`ятиденний метод солодження, що забезпечує рівномірне пророщування всіх зернин та преміальну якість продукції.

Castle Malting® гарантує повна відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві згідно із Директивою 2001/18/ЄС Європейського Парламенту та Ради ЄС – таким чином жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО.

Castle Malting® гарантує сувору відповідність виробництва діючим нормам HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) та системі менеджменту безпеки харчових продуктів 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.

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB