Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ПИТЕД (Копченый)
Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1.0	2.5
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)		4.0 (2.1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.7
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Вязкость лабораторного сусла	cp		1.6
Содержание бета-глюканов	mg/l		250
Кислотность (pH)		5.6	6.0
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80.0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.5
PDMS			5
Фильтрация		В норме	
Осахаривание	Минуты		15
Прозрачность сусла		Прозрачное	
Калибровка (проход через сито): - более 2,5 мм	%	90.0	
Калибровка (проход через сито): - Не проходит	%		2
Содержание фенолов	ppm	5	10

Характеристика

«Копченый солод». Окурен шотландским торфом во время просушки.

Свойства

Придает пиву характерный «дымный» и пряный аромат и вкус, свойственные классическим немецким сортам пива. Пиво, сваренное на основе солода Château Peated, - как лесной пожар, но в хорошем смысле этого слова!! Такое пиво обильно пенится и обладает вкусом, похожим на вкус игристого эля.

Применение

Шотландские эли, портеры, копченое пиво, специальные сорта. До 10% 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 и цельнозерновой

солод – 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 – 1400 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

ВАЖНО

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).

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.

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; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано 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