



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

CHÂTEAU ВІСКИ ОРГАНІЧНИЙ

Рік врожаю 2019

| Параметр | Одиниця виміру | Мін. | Макс. |
|--|----------------|------|-----------|
| Масова частка вологи | % | | 4.5 |
| Soluble extract (0.2 mm) | % | 81.0 | |
| Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів | % | | 2.0 |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | | 4.0 (2.1) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | % | | 11.7 |
| Розчинний білок | % | 3.5 | 4.4 |
| Індекс Кольбаха | % | 35.0 | 45.0 |
| Фріабільність | % | 80.0 | |
| Масова частка скловидних зерен | % | | 2.5 |
| Оцукрювання | хвилини | | 15 |
| Predicted spirit yield (PSY) | l/t | 400 | |
| Вміст фенолів | ppm | 30 | 45 |

Характеристика

Солод Château Whisky розроблений спеціально для виробництва віскі. Окурений шотландським торфом під час просушування, завдяки чому має більш тривалий термін зберігання.

Властивості

Надає віскі м'який, «димний» аромат. ідеальний інгредієнт для створення унікального віскі.

Використання

Всі сорти віскі. До 100% 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