



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ЧИТ ВИТ® (пластівці)  
Рік врожаю 2022

| Параметр                                                                 | Одиниця виміру | Мін.    | Макс.   |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|---------|
| Масова частка вологи                                                     | %              |         | 10.0    |
| Масова частка екстракту в сухій речовині                                 | %              | 77.0    |         |
| Кольоровість лабораторного сусла                                         | EBC(Lov.)      | 5 (2.4) | 9 (3.9) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | %              |         | 12.0    |

### Характеристика

Пшеничний солод короткого пророщування «Чіт» в пластівцях (розплющені зерна) - це висушений за невисокої температури солод із пшениці, процес пророщування якого після намоочування триває набагато коротше, ніж у випадку звичайного солоду.

### Властивості

Такий солод зберігає багато характеристик несолодженої пшениці та використовується для підвищення стійкості піни та для урівноваження активності високорозчинних солодів. Пластівці можна додавати прямо до затору.

### Використання

Всі сорти пива. До 25% суміші.

### Строки та 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 цільнозерновий солод - протягом 12 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

### Упаковка

в 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 відповідності з діючими нормами HACCP (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) і системи 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 нашого солоду здійснюється тільки GMP-сертифіцированными перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті [www.castlemalting.com](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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  
5648; BIC: BBRUBEBB