Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ЧИТ БАРЛИ ОРГАНІЧНИЙ® (пластівці)
Рік врожаю 2022

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		11.0
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77.0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11.5

Характеристика

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

Властивості

Солод короткого пророщування зберігає багато характеристик несолодженого ячменю та використовується для підвищення стійкості піни та для урівноваження активності високорозчинних солодів. Надає пиву насиченого присмаку сухого зерна та використовується частіше за все в стаутах.

Використання

Всі сорти пива. До 30% 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 20 кг

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

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 5648; BIC. BBRUBEBB