Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО КАРА ВИТ РУБИ НАТЮР (пшеничный)*
Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	40.0(15.5)	60.0(23.1)

Характеристика

Certified organic malt. Light brown caramelized wheat malt. Is produced in a roaster from green wheat malt. High caramelization level.

Свойства

Malt Château Cara Wheat Ruby Nature imparts a sweet candy taste with mild notes of almond and biscuit. Adds creaminess and body to finished beer. Malt Château Cara Wheat Ruby Nature is well suited for color adjustment and flavor enrichment. Is used to improve foam and foam retention. This malt has no enzymatic activity.

Применение

Organic wheat beers, white, Red Ale, Belgian Witbier, light beers, beers with low or no alcohol. Recommended max. proportion: up to 30% of the mix

Сроки и условия хранения:

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Упаковка

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

CERTISYS Сертификационный центр: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Брюссель, Бельгия, www.certisys.eu. ОРГАНИЧЕСКИЙ солод, который мы поставляем, производится компанией Castle Malting (Malterie du Château). Компания уполномочена надлежащим образом, что подтверждается сертификатом CERTISYS. CERTIFIED BY BE BIO 01.

ПРИМЕЧАНИЯ

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) и системой менеджмента безопасности пищевых продуктов 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.

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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB