



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ДИСТИЛЛИН ОРГАНИЧЕСКИЙ Год урожая 2019

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Растворимый экстракт (0.7 мм)	%	76.0	
Soluble extract (0.2 mm)	%	80.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2.0
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Коэффициент растворимого азота	%	35.0	40.0
Растворимый азот (сухой солод)	%	0.5	0.6
Общий азот (сухой солод)	%	1.40	1.65
Фриаби́льность	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Гомогенность	%	98.0	
Способный к брожению экстракт	%	87.0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	

Характеристика

В процессе производства этого солода органический ячмень замачивают до достижения более высокой, чем обычно, влажности зерна - до 44 - 46%. Температура проращивания варьирует в пределах 12°C - 16°C в течение пяти дней. Обсушка солода начинается при 50° - 60°C, затем температура повышается до 70° - 75°C.

Свойства

Солод Château Distilling Nature («дистилляционный») предназначен для производства органического виски и других крепких спиртных напитков премиального качества. Дает высокую бродильную активность, соответствующую ферментативность и уровень растворимого азота.

Применение

Все сорта органического виски

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; в больших мешках по (400 – 1250 кг); солод в

любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

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 European Directive 2001/18/ЕС – 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.

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB