



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### ШАТО ШОКОЛАД ЛАЙТ® Год урожая 2023

| Параметр                                 | Единица измерения | МИН.        | МАКС.       |
|------------------------------------------|-------------------|-------------|-------------|
| Массовая доля влаги                      | %                 |             | 4.5         |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | %                 | 76          |             |
| Цветность лабораторного сусла            | EBC(Lov.)         | 550 (206.8) | 650 (244.3) |

#### Характеристика

Светлая версия нашего знаменитого солода Шато Шоколад. Обжаривается при температуре до 220°C.

#### Свойства

Шато Шоколад Лайт – представляет собой золотую середину между Шато Кофе и Шато Шоколад. Он придает пиву глубокий цвет, нотки орехов и крепкого кофе, но при этом будет менее горьким, чем при использовании Шато Шоколад. Цвет пива будет варьироваться от коричневого до темного, а его вкус получится восхитительно-мягким.

#### Применение

Коричневые и черные сорта, например, коричневый эль, портер и стаут. До 7% смеси.

#### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (<22°C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.

#### 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 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Зарегистрировано 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