Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ОУТ ФЛЕЙКС НАТЮР (овес в хлопьях)
Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		13.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	69.5*	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4.0	
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	13.5*	

Характеристика

Шато оат флейкс (овсяные хлопья) - это предварительно желатинизированная добавка для пивоварения, полученная из отобранных очищенных от шелухи зерен овса. Целые зерна пропариваются и прокатываются через горячие валики, чтобы раскрыть структуру крахмала внутри эндосперма ядра. Кроме того, Шато оат флейкс имеют низкий уровень липидов и белков и высокий уровень углеводов, что необходимо учитывать в процессе пивоварения.

Свойства

Шато оат флейкс придают сливочный и шелковистый вкус и увеличивают плотность пива и способствуют образованию стойкой пены благодаря высокому содержанию глюкана и белка. Их можно добавлять непосредственно в затор без измельчения или предварительной обработки, так как это заранее желатинизированная хлопьевидная добавка.

Применение

Английский портер, стаут, IPA в стиле Новой Англии и бельгийский Wit. До 10% смеси. Исключение - Овсяный стаут, до 25% смеси.

Сроки и условия хранения:

Овсяные хлопья следует хранить в чистом, прохладном (<18°C) и сухом (<70%) месте. При соблюдении этих условий мы рекомендуем использовать продукт в течение 6 месяцев с даты изготовления.

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