



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО КАРА CLAIR ОРГАНІЧНИЙ Рік врожаю 2023

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		8,5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	78	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)		9 (3.94)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		11.7
Кислотність (pH)			6.0

Характеристика

Солод Château Cara Clair виробляється за таким же методом пророщування, що і Château Pilsen, але потім проходить через спеціальний процес обсудки в обжарювальному барабані.

Властивості

Château Cara Clair - це один з різновидів бельгійського карамельного солоду. Надає пиву більшу насиченість і округлість, сприяє формуванню та стійкості піни. Створює легкі бісквітні ноти в ароматі пива.

Використання

Пльзенське, легке, світле пиво, а також пиво сорту Vock. 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 мелений солод протягом 3 місяців і цілінозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах.

CERTISYS Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermalaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Materie 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 відповідності з діючими нормами HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) і системи 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 нашого солода здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солоду доступні 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
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB