



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО КАРА ТЕРРА®

Рік врожаю 2023

| Параметр                                 | Одиниця виміру | Мін.       | Макс.      |
|------------------------------------------|----------------|------------|------------|
| Масова частка вологи                     | %              |            | 6.0        |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | %              | 74.0       |            |
| Кольоровість лабораторного сусла         | EBC(Lov.)      | 170 (64.3) | 220 (83.1) |

### Характеристика

Бельгійський карамельний солод з сильним ароматом. Пророщування при високій температурі, потім - обжарювання у барабанному ростері.

### Властивості

ШАТО Кара Терра надає пиву мідно-коричневого відтінку. Додає насиченого аромату карамелі, ірисок і теплого хлібу, а також горіхових ноток. Надає пиву більшої округлості.

### Використання

Підходить для таких сортів як Богемський лагер, Портер, Стаут, а також Бок, Темний лагер та ін. До 15% суміші.

### Строки та умови зберігання

Солод повинен зберігатися в чистому прохолодному (<22°C) і сухому (<35% вологості) приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цілнозерновий солод – протягом 18-24 місяців після дати його виготовлення

### Упаковка

Насипом; насипом у контейнері; в мішках по 25 кг і 50 кг; у великих мішках (400-1250 кг); солод у будь-якій упаковці експортується у 20-ти або 40-футових контейнерах.

### 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 (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) 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 солоду здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солоду доступні для перегляду та друку на нашому сайті [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)