



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ЧИТ БАРЛИ НАТЮР МОЛТ ФЛЕЙКС (органический ячменный солод чит в хлопьях)  
Год урожая 2019

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		11.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	3 (1.7)	7 (3.2)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5

### Характеристика

Органический ячменный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из органического ячменя, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода.

### Свойства

Солод короткого ращения сохраняет многие характеристики несоложенного ячменя и используется для увеличения стойкости пены и для уравнивания активности высокорастворимых солодов. Придает пиву насыщенный привкус сухого зерна и используется чаще всего в стаутах.

### Применение

Любые сорта органического пива, а также органическое пиво, в котором желателен менее выраженный солодовый вкус.

### 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 12 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

### Упаковка

В мешках по 25 и 50 кг; в биг-бэгах (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 проращивание всех зерен и премиальное качество продукции.

Компания Castle Malting гарантирует полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно European Directive 2001/18/EC – 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).

---

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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB