Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ПИЛЬСЕН 6RW
Год урожая 2021

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1.0	2.2
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)		3.5 (1.8)
Цвет сусла после кипячения	EBC(Lov.)		6.0 (2.7)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5
Растворимый белок	%	3.8	4.5
Число Кольбаха	%	36.0	45.0
Число Хартонга 45°	%	35.0	43.0
Вязкость лабораторного сусла	cp		1.59
Содержание бета-глюканов	mg/l		220
Кислотность (pH)		5.6	6.0
Диастатические свойства	WK	300	
Фриабильность	%	83.0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.5
PDMS			5.0
NDMA	ppb		2.5
Фильтрация		В норме	
Осахаривание	Минуты		10
Прозрачность сусла		Прозрачное	
Калибровка (проход через сито): - более 2,5 мм	%	90.0	
Калибровка (проход через сито): - Не проходит	%		2.0

Характеристика

Самый светлый бельгийский солод. Производится из лучшего пивоваренного ячменя. Просушен при температуре до 80 - 85°C.

Свойства

Наш солод Шато Пильсен легко поддается затиранию при варке пива методом инфузии. Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в заторе.

Применение

Все сорта пива. До 50% в смеси с Château Pilsen 2RS в производстве светлого пива или в составе смеси с другими солодами для производства других сортов пива.

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.

*6RW - солод из шестирядного озимого ячменя

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; 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