Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ПИЛЬСЕН НАТЮР®
Год урожая 2021

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	81.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1.5	2.5
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)		3.5 (1.9)
Цвет сусла после кипячения	EBC(Lov.)		6.0 (2.8)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		12
Растворимый белок	%	3.5	4.4
Число Кольбаха	%	35.0	45.0
Вязкость лабораторного сусла	cp		1.6
Содержание бета-глюканов	mg/l		220
Кислотность (pH)		5.6	6.0
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80.0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.5
PDMS			5.0
Фильтрация		В норме	
Осахаривание	Минуты		15
Прозрачность сусла		Прозрачное	
Калибровка (проход через сито): - более 2,5 мм	%	90.0	
Калибровка (проход через сито): - Не проходит	%		2.0

Характеристика

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

Свойства

Наш солод Шато Пильсен Натюр 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 органического пива. До 100% смеси.

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.

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