



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### СОЛОД ШАТО БАКВИТ (гречневый) Год урожая 2023

| Параметр                                                             | Единица измерения | МИН.      | МАКС.      |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|------------|
| Массовая доля влаги                                                  | %                 |           | 5.0        |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                             | %                 | 66.0      |            |
| Цветность лабораторного сусла                                        | EBC(Lov.)         | 4.0 (2.1) | 15.0 (6.2) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | %                 |           | 11.0       |

#### Характеристика

Гречневый солод для производства пива без глютена. Может содержать соложенные зерна других злаков, содержащих глютен.

#### Свойства

Château Buckwheat используется в производстве пива без глютена. Придает пиву особенный, ореховый и солодовый вкус и аромат. Может также использоваться в специальных сортах пива для достижения насыщенного и глубокого цвета. Не обладает диастатической активностью.

#### Применение

Любой сорт пива без глютена. До 40% смеси.

#### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном ( $< 22^{\circ}\text{C}$ ), 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 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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