Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

## ШАТО КАРА БЛОНД НАТЮР
Год урожая 2022

| Параметр | Единица измерения | МИН. | МАКС. |
|---|---|---|---|
| Массовая доля влаги | % | | 8.5 |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | % | 78.0 | |
| Цветность лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 17 (6.9) | 24 (9.6) |
| Кислотность (pH) | | | 6.0 |

### Характеристика

Бельгийский органический карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат.

### Свойства

Шато Кара Блонд Натюр придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Отличительной особенностью карамельных солодов является наличие в них стекловидных зерен - источника обязательных неферментируемых компонентов, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость органического пива и повышает стойкость его пены.

### Применение

Органические легкие лагеры и эли, органическое слабоалкоголь-ное и безалкогольное пиво, органическое белое (пшеничное) пиво. До 30% 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 и цельнозерновой солод – 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.

CERTISYS 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