



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО СМОУКТ (копченый)  
Год урожая 2022

| Параметр                                                             | Единица измерения | МИН.    | МАКС.    |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|---------|----------|
| Массовая доля влаги                                                  | %                 |         | 6.0      |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                             | %                 | 77.0    |          |
| Цветность лабораторного сусла                                        | EBC(Lov.)         | 4 (2.1) | 12 (5.0) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | %                 |         | 11.5     |
| Вязкость лабораторного сусла                                         | ср                |         | 1.6      |
| Диастатические свойства                                              | WK                | 250     |          |
| Фриабильность                                                        | %                 | 80.0    |          |
| Массовая доля стекловидных зерен                                     | %                 |         | 2.0      |
| Осахаривание                                                         | Минуты            |         | 15.0     |
| Содержание фенолов                                                   | ppm               | 1.6     | 4.0      |

### Характеристика

Специальный копченый солод с высокой энзимной активностью. Применяется в производстве самых разнообразных сортов пива и виски.

### Свойства

Благодаря копчению над огнем из буковых поленьев, этот солод приобретает интенсивный копченый характер и передает его пиву или виски, также придавая ему сладковатые ноты.

### Применение

Копченое пиво, специальное пиво, Rauchbier, копченые эли Аляски, шотландские эли, виски. До 15% смеси.

### 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 24 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 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