Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

## ШАТО КАРА КЛЭР®
Год урожая 2022

| Параметр | Единица измерения | МИН. | МАКС. |
|---|---|---|---|
| Массовая доля влаги | % | | 8,5 |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе | % | 78 | |
| Цветность лабораторного сусла | EBC(Lov.) | | 9 (3.94) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | % | | 11.5 |
| Кислотность (pH) | | | 6.0 |

### Характеристика

Солод Château Cara Clair производится по такому же методу проращивания, что и Château Pilsen, но затем проходит через специальный процесс обсушки в обжарочном барабане.

### Свойства

Château Cara Clair - это одна из разновидностей бельгийского карамельного солода. Придает пиву бóльшую насыщенность и округлость, способствует формированию и стойкости пены. Создает легкие бисквитные ноты в аромате пива.

### Применение

Пльзенское, легкое, светлое пиво, а также пиво сорта Bock. До 30% 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

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.