



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВЕНА НАТЮР

Год урожая 2023

| Параметр                                                                            | Единица измерения | МИН.      | МАКС.     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|-----------|
| Массовая доля влаги                                                                 | %                 |           | 4.5       |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                                            | %                 | 80.0      |           |
| Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов | %                 | 1.5       | 2.5       |
| Цветность лабораторного сусла                                                       | EBC(Lov.)         | 4.0 (2.1) | 7.0 (3.2) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)                | %                 |           | 11.5      |
| Растворимый белок                                                                   | %                 | 3.5       | 4.6       |
| Число Кольбаха                                                                      | %                 | 37.0      | 46.0      |
| Вязкость лабораторного сусла                                                        | ср                |           | 1.6       |
| Кислотность (pH)                                                                    |                   | 5.6       | 6.0       |
| Диастатические свойства                                                             | WK                | 250       |           |
| Фриабильность                                                                       | %                 | 80.0      |           |
| Массовая доля стекловидных зерен                                                    | %                 |           | 2.5       |
| Фильтрация                                                                          |                   | В норме   |           |
| Осахаривание                                                                        | Минуты            |           | 15        |

### Характеристика

Слегка просушен при температуре до 85 - 90°C; меньшая продолжительность сушки, чем у других типов солода.

### Свойства

Придает пиву немного более интенсивный аромат солода и зерна, чем солод Pilsen, а также легкие ноты карамели. Органический солод Шато Вена обсушивается при более высокой температуре, чем органический Пильсен, поэтому Шато Вена придает пиву более «богатый» золотистый цвет, крепость и насыщенность вкуса. Обладает достаточной энзимной силой, чтобы хорошо сочетаться с большим количеством специальных солодов.

### Применение

Все сорта органического пива, венский лагер. Усиливает цветность и аромат легкого 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'Esclime, 85 Schermiaan, B-1150 Брюссель, Бельгия, [www.certisys.eu](http://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](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