Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ДІСТИЛЛІН ОРГАНІЧНИЙ
Рік врожаю 2021

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Soluble extract (0.7 mm)	%	76.0	
Soluble extract (0.2 mm)	%	80.0	
Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів	%		2.0
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	4.0 (2.1)
Soluble nitrogen ratio	%	35.0	40.0
Soluble nitrogen (dry malt)	%	0.5	0.6
Total nitrogen (dry malt)	%	1.40	1.65
Фріабільність	%	80.0	
NDMA	ppb		2.0
Homogeneity	%	98.0	
Fermentable extract	%	87.0	
Predicted spirit yield (PSY)	l/t	406.0	
DP	°IOB	63.0	

Характеристика

У процесі виробництва цього солоду ячмінь замочують до досягнення більш високої вологості зерна: до 44 - 46%. Температура пророщування: 12 ° C - 16 ° C, тривалість: 5 днів. Обсушування солоду починається при 50 ° - 60 ° C, потім температура підвищується до 70 ° - 75 ° C.

Властивості

Солод Château Distilling («дистиляційний») призначений для виробництва віскі та інших міцних спиртних напоїв преміального якості. Дає високу бродильну активність, необхідну ферментативність і рівень розчинного азоту.

Використання

Всі сорти віски. До 100% суміші.

Строки та умови зберігання

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22 ° C), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільнозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових

контейнерах.

Certification body: CERTISYS Av.de l'Escrime, 85 Schermlaan, B-1150 Brussels, Belgium, www.certisys.eu. The ORGANIC malt which we have supplied to you is produced by Castle Malting (Malterie du Château), duly authorized, as confirmed by the CERTISYS certificate at your disposal. CERTIFIED BY BE BIO 01.

ПРИМІТКИ

Компанія Castle Malting® гарантує повну простежуваність солоду від ячмінного поля до замовлення, що доставлене на вашу пивоварню, відповідно до базового Регламенту (ЄС) No. 178/2002 Європейського Парламенту та і Ради;

Наш солод виробляється традиційним методом солодження, який триває від 9 днів. Це забезпечує рівномірне пророщування усіх зерен і преміальну якість продукції.

Компанія Castle Malting® гарантує повну відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві відповідно до Регламенту NR. 1829/2003 Європейського Парламенту та і Ради – таким чином, жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО;

Наш солод виробляється у суворій відповідностіз діючими нормами HACCP (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) і системі менеджменту безпеки харчових продуктів ISO 22000.

Залишковий вміст пестицидів, гербіцидів, мікотоксинів і нітрозамінів у нашому солоді не перевищує норми, допустимі європейським та світовим законодавством.

Доставка нашего солода осуществляется только GMP-сертифицированными перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті www.castlemalting.com