Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# СПЕЦИФІКАЦІЯ

## ШАТО КАРА КАВА®
Рік врожаю 2021

| Параметр | Одиниця виміру | Мін. | Макс. |
|---|---|---|---|
| Масова частка вологи | % | | 5.0 |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | % | 70.0 | |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 350 (131.8) | 450 (169.3) |

### Характеристика

Бельгійський карамельний солод с кавовими нотками. Пророщування при високій температурі, потім - обжарювання у барабанному ростері.

### Властивості

ШАТО Кара Кава надає пиву коричневого відтінку. Додає насиченого аромату темної карамелі, смажених горіхів і сухофруктів. Надає пиву більшої округлості.

### Використання

Підходить для таких сортів, як янтарне пиво, Стаут, Бок, Жовтневе пиво, Лагери, Темний ель, Ірландський червоний ель, Ячмінне вино (Барлівайн) та ін. До 15% суміші.

### Строки та умови зберігання

Солод повинен зберігатися в чистому прохолодному (<22°C) і сухому (<35% вологості) приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільнозерновий солод – протягом 18-24 місяців після дати його виготовлення

### Упаковка

Насипом; насипом у контейнері; в мішках по 25 кг і 50 кг; у великих мішках (400-1250 кг); солод у будь-якій упаковці експортується у 20-ти або 40-футових контейнерах.

### 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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія; Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгія; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB