Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ОУТ БЛАНШ
Рік врожаю 2021

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		14
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4 (2.1)	7 (3.2)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		14

Характеристика

This NON-malted cereal is to be used carefully as an adjunct that may provide many benefits.

Властивості

Raw oat will give to the beer a fuller body and a creamy silky mouthfeel, thanks to their high content of beta-glucans. Raw oat provides a lot of non-fermentable sugars in the wort resulting in high final gravity, and therefore in sweeter, smoother flavors in the beer. Raw oat is usually mashed separately before its addition to the main mash. However, it could also be used directly in combination with Château Pilsen 6-row to compensate for the viscosity the oats will impart and to bring more proteins contributing to head retention.

Використання

Any type of beer in which the combination of features mentioned above is desired. Hoppy session beers are an example. Up to 30% of the mix.

Строки та умови зберігання

Malt should be stored in a clean, cool (<22°C) and dry (<35RH%) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

Упаковка

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400 - 1,400kg). All types of packaging – in 20’ or 40’ containers for export.

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

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