Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВИТ СМОУКТ (пшеничный копченый)
Год урожая 2022

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4.0 (2.0)	12.0 (5.1)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	10.0	13.0
Вязкость лабораторного сусла	cp		1.9
Диастатические свойства	WK	360*	
Фриабильность	%	70	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.0
Осахаривание	Минуты		15
Содержание фенолов	ppm	10	15*

Характеристика

Солод Шато Вит Смоукт (Smoked Wheat) производится по традиционной технологии, при которой соложеная пшеница коптится на буковых дровах для развития интенсивных копченых нот, сохраняя при этом свои солодовые характеристики, как светлый цвет и ферментативную активность.

Свойства

Солод Шато Вит Смоукт придает пиву сильный копченый вкус и аромат и вкус, создает особое пшеничное послевкусие, а также способствует формированию стойкой пены благодаря высокому содержанию белка.

Применение

Копченые эли и лагеры, шотландский эль и польское пиво Grätzer. До 15% 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.

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.

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; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано 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