



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВИТ ШОКОЛАД (пшеничный) НАТЮР Год урожая 2023

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	77.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	800 (300.6)	1100 (413.1)

Характеристика

Бельгийский пшеничный шоколадный солод. Соложенная пшеница обжаривается при температуре до 230°C и, как только достигается необходимый цвет, очень быстро охлаждается.

Свойства

Солод Château Wheat Chocolat – это темный обжаренный солод, но не такой темный, как солод Black. При помощи этого солода пиво приобретает темно-коричневый цвет с нотками черного кофе и горько-сладким шоколадным вкусом. Пшеничная версия солода Chocolat имеет более выраженный характер темного шоколада, чем ячменная. Этот солод применяется для получения темного цвета и более насыщенного вкуса. Шато Вит Шоколад не содержит шелухи и был специально разработан компанией Castle Malting, чтобы избежать терпкости, горечи, сухого аромата или послевкусия в пиве. Он может заменить очищенный от шелухи шоколадный солод в пропорции 1:1, придав более мягкий вкус.

Применение

Различные сорта темного пива, стауты, портеры и коричневые эли. До 20% 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 Schermelaan, B-1150 Брюссель, Бельгия, 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.

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; 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