



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО АРОМ
Год урожая 2018

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	95.0 (36.2)	105.0 (39.6)
Кислотность (pH)			6.0

Характеристика

Бельгийский ароматный солод. Высокая температура проращивания, обсушка при температуре до 115°C для получения более интенсивного аромата.

Свойства

Придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными цветными солодами, обладает довольно высокой диастатической активностью и придает пиву менее выраженную горечь.

Применение

Специальные, очень ароматные сорта пива. 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.

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 проращивание всех зерен и премиальное качество продукции.

Компания Castle Malting гарантирует полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно European Directive 2001/18/EC – 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.

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium
Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB