



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО КАРА БЛОНД®

Год урожая 2015

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		8.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	78.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	17 (6.9)	24 (9.6)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5
Осахаривание	Минуты	В норме	

### Характеристика

Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат.

### Свойства

Château Cara Blond® придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Отличительной особенностью карамельных солодов является наличие в них стекловидных зерен - источника обязательных неферментируемых компонентов, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены.

### Применение

Легкие лагеры и эли, слабоалкогольное и безалкогольное пиво, белое (пшеничное) пиво. До 30% 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 и цельнозерновой солод – в течение 18-24 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](http://www.castlemalting.com).

---

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium  
Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB