



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ВИТ БЛАН (пшеничный)
Год урожая 2015

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	83.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)		5.5 (2.6)
Цвет сусла после кипячения	EBC(Lov.)		7.5 (3.4)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		14.0
Растворимый белок	%	4.5	5.5
Вязкость лабораторного сусла	ср		1.9
Кислотность (рН)		5.8	6.1

Характеристика

Бельгийский пшеничный солод. Просушен при температуре до 80 – 85 °С.

Свойства

Придает пиву характерный пшеничный аромат. В основном используется в производстве пшеничного пива и сортов с высоким содержанием солода (3 - 5%). Содержит большое количество протеинов, благодаря чему сваренное на его основе пиво приобретает насыщенность, а пена – стойкость.

Применение

Пшеничное пиво, белые, легкие сорта с низким содержанием алкоголя, безалкогольное пиво. До 35% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – 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 прорастание 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.

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; www.castlemalting.com
Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB