



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО КАВА ЛАЙТ®

Рік врожаю 2022

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	77.0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	220 (83.1)	280 (105.6)

### Характеристика

Бельгійський «кавовий» солод. Розкриття смаку при температурі до 200°C.

### Властивості

Château Café Light надає пиву м'який смак з кавово-горіховими нотами і більш «складний» букет - всім темним елям. Підсилює кольоровість пива.

### Використання

Стаут, портер, в маленьких кількостях надає нотки свіжопіджареної кави в коричневих елях. До 10% суміші.

### Строки та умови зберігання

Солод повинен зберігатися в чистому, прохолодному (<22°C), сухому (<35% вологості) і не доступному для гризунів і шкідників приміщенні. За даних умов рекомендується використовувати мелений солод протягом 3 місяців і цільозерновий солод - протягом 24 місяців після дати його виготовлення. При зберіганні в неналежних умовах солод може зіпсуватися або втратити свої смакові і ароматичні властивості.

### Упаковка

Насипом, в мішках по 25 кг, 50 кг, в Біг-бегах по 400-1400 кг. Піддони з подвійною обмоткою від 1000 кг (мішки по 25 кг) до 1250 (Біг-беги). Експорт солоду – у вантажівках, вагонах, 20-ти та 40-футових контейнерах.

### ПРИМІТКИ

Компанія Castle Malting® гарантує повну простежуваність солоду від ячмінного поля до замовлення, що доставлене на вашу пивоварню, відповідно до базового Регламенту (ЄС) No. 178/2002 Європейського Парламенту та і Ради;

Наш солод виробляється традиційним методом солодження, який триває від 9 днів. Це забезпечує рівномірне пророщування усіх зерен і преміальну якість продукції.

Компанія Castle Malting® гарантує повну відсутність генетично модифікованої сировини у виробництві відповідно до Регламенту NR. 1829/2003 Європейського Парламенту та і Ради – таким чином, жоден з сортів нашого солоду не містить ГМО;

Наш солод виробляється у суворій відповідності з діючими нормами HACCP (HazardAnalysesofCriticalControlPoints) і системи менеджменту безпеки харчових продуктів ISO 22000.

Залишковий вміст пестицидів, гербіцидів, мікотоксинів і нітрозамінів у нашому солоді не перевищує норми, допустимі європейським та світовим законодавством.

Доставка нашого солода здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні для перегляду та друку на нашому сайті [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Головний офіс: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgium

Адреса заводу: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Бельгія

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB