



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО КРИСТАЛЛ®

Рік врожаю 2022

| Параметр | Одиниця виміру | Мін. | Макс. |
|--|----------------|------------|------------|
| Масова частка вологи | % | | 4.5 |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | % | 78.0 | |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 140 (53.1) | 160 (60.6) |
| Кислотність (pH) | | | 6.0 |

Характеристика

Ароматний бельгійський солод, одержуваний розробленим Castle Malting® методом спеціальної карамелізації. Особливий процес пророщування. Карамелізується в декілька етапів для отримання унікального аромату і смакових якостей.

Властивості

Цей карамельний солод надає пиву унікальний смак і аромат. У порівнянні з іншими кольоровими солодами, Château Crystal® володіє більшою діастатичною активністю і менш вираженим «смаженим» смаком і надає пиву більш м'яку гіркоту.

Використання

Ароматне і кольорове пиво. Ідеальний для виробництва пива, що вимагає яскраво вираженого солодового смаку, бельгійських елів і німецького бока. До 20% 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 цільнозерновий 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 системі 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 солоду здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

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; www.castlemalting.com

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