



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО МЮНІК ЛАЙТ®

Рік врожаю 2022

| Параметр | Одиниця виміру | Мін. | Макс. |
|--|----------------|---------------|------------|
| Масова частка вологи | % | | 4.5 |
| Масова частка екстракту в сухій речовині | % | 80.0 | |
| Різниця масових часток екстрактів в сухій речовині солоду тонкого та грубого помелів | % | | 2.5 |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 13.0 (5.4) | 17.0 (6.9) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | % | | 12 |
| Розчинний білок | % | 3.5 | 5.0 |
| Індекс Кольбаха | % | 37.0 | 49.0 |
| В'язкість лабораторного сусла | ср | | 1.6 |
| Діастатичні властивості | WK | 150 | |
| Фріабільність | % | 80.0 | |
| Масова частка скловидних зерен | % | | 2.5 |
| Фільтрація | | в межах норми | |
| Оцукрювання | хвилини | | 15 |

Характеристика

Бельгійський спеціальний солод типу Munich Light. Підсушений при температурі до 100-105 ° C.

Властивості

Солод насиченого золотого кольору. Злегка підвищує кольоровість пива, надаючи йому золотисто-помаранчевий відтінок. Більшості сортів пива надає яскраво виражений аромат зерна і солоду, не впливаючи при цьому на стійкість піни або на міцність. У невеликих кількостях в поєднанні з солодом Château Pilsen 2RS солод Château Munich Light використовується у виробництві світлих сортів пива для отримання більш тонкого букету і більш насиченого кольору. Підсилює смак пива «з характером».

Використання

Світлі елі або, бурштинове, коричневе, міцне і темне пиво, пиво типу Воск. До 60% 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 солоду здійснюється тільки GMP-сертифікованими перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солоду доступні для перегляду та друку на нашому сайті 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; www.castlemalting.com

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