



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО ДІСТИЛЛІН

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 | % | | 2.0 |
| Кольоровість лабораторного сусла | EBC(Lov.) | 2.5 (1.5) | 4.0 (2.1) |
| Колір сусла після кип'ятіння | EBC(Lov.) | | 6.0 (2.8) |
| Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок) | % | | 12 |
| Розчинний білок | % | 3.5 | 4.5 |
| Індекс Кольбаха | % | 35.0 | 45.0 |
| Фріабільність | % | 80.0 | |
| Масова частка скловидних зерен | % | | 2 |
| Predicted spirit yield (PSY) | l/t | 406.0 | |

Характеристика

У процесі виробництва цього солоду ячмінь замочують до досягнення більш високої вологості зерна: до 44 - 46%. Температура пророщування: 12 ° C - 16 ° C, тривалість: 5 днів. Обсушування солоду починається при 50 ° - 60 ° C, потім температура підвищується до 70 ° - 75 ° C.

Властивості

Солод Château Distilling («дистиляційний») призначений для виробництва віскі та інших міцних спиртних напоїв преміального якості. Дає високу бродильну активність, необхідну ферментативність і рівень розчинного азоту.

Використання

Всі сорти віскі. До 100% 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-сертифіцированными перевозчиками

Результати аналізів відвантаженого Вам солодудоступні 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