



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФІКАЦІЯ

ШАТО МЮНІК®

Рік врожаю 2022

Параметр	Одиниця виміру	Мін.	Макс.
Масова частка вологи	%		4.5
Масова частка екстракту в сухій речовині	%	80.0	
Кольоровість лабораторного сусла	EBC(Lov.)	21.0 (8.4)	28.0 (11.1)
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду (Загальний білок)	%		12
Фріабільність	%	80.0	

### Характеристика

Бельгійський спеціальний солод типу Münich. 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 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 Wock. 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 нашего солода осуществляется только GMP-сертифицированными перевозчиками

Результаты 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