



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ПЕЙЛ ЭЛЬ®

Год урожая 2024

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	1.0	2.5
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	10.0 (4.3)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5
Растворимый белок	%	3.5	4.8
Число Кольбаха	%	35.0	48.0
Вязкость лабораторного сусла	ср		1.6
Диастатические свойства	WK	250	
Фриабильность	%	80.0	
Фильтрация		В норме	

Характеристика

Светлый базовый бельгийский солод. Подсушен при температуре до 90 - 95°C.

Свойства

Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода Château Pale Ale позволяют сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами.

Применение

Светлые эли, горькие сорта пива, большинство традиционных сортов английского пива. До 100% смеси.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 24 месяцев после даты его изготовления.

Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; в больших мешках по (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

ВАЖНО

Компания Castle Malting гарантирует стопроцентную прослеживаемость своего солода – от ячменного поля до доставки в пункт назначения - согласно базовому Регламенту (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета.

Наш солод производится традиционным методом соложения, который длится от 9 дней. Это обеспечивает равномерное

проращение всех зерен и премиальное качество продукции.

Компания Castle Malting гарантирует полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно Регламенту (ЕС) № 1829/2003 – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО.

Наш солод производится в строгом соответствии с действующими нормами HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points).

Остаточное содержание пестицидов, гербицидов и микотоксинов в нашем солоде не превышает допустимые европейским и мировым законодательством нормы.

Доставка нашего солода осуществляется только GMP-сертифицированными перевозчиками.

Результаты анализов поставленного Вам солода доступны для просмотра и печати на нашем сайте www.castlemalting.com.

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия

Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрировано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439

Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB