



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО МЮНИК ЛАЙТ®

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 | %                 |            | 2.5        |
| Цветность лабораторного сусла                                                       | EBC(Lov.)         | 13.0 (5.4) | 17.0 (6.9) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)                | %                 |            | 11.5       |
| Растворимый белок                                                                   | %                 | 3.5        | 5.0        |
| Вязкость лабораторного сусла                                                        | ср                |            | 1.6        |
| Диастатические свойства                                                             | WK                | 150        |            |
| Фриабильность                                                                       | %                 | 80.0       |            |
| Массовая доля стекловидных зерен                                                    | %                 |            | 2.5        |
| Фильтрация                                                                          |                   | В норме    |            |
| Осахаривание                                                                        | Минуты            |            | 15         |

### Характеристика

Бельгийский специальный солод типа Münich. Подсушен при температуре до 100-105°C.

### Свойства

Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему золотисто-оранжевый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя при этом на стойкость пены или на крепость. В небольших количествах в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS солод Château Munich используется в производстве светлых сортов пива для получения более тонкого букета и более насыщенного цвета. Усиливает вкус пива «с характером».

### Применение

Светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Вокс. До 60% 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 прорастание 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](http://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](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://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