



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### ШАТО ВИТ ШОКОЛАД (пшеничный) Год урожая 2024

| Параметр                                                             | Единица измерения | МИН.        | МАКС.        |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--------------|
| Массовая доля влаги                                                  | %                 |             | 4.5          |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                             | %                 | 78.0        |              |
| Цветность лабораторного сусла                                        | EBC(Lov.)         | 800 (300.6) | 1100 (413.1) |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | %                 |             | 13.0         |

#### Характеристика

Бельгийский пшеничный шоколадный солод. Соложенная пшеница обжаривается при температуре до 230°C и, как только достигается необходимый цвет, очень быстро охлаждается.

#### Свойства

Солод Château Wheat Chocolat – это темный обжаренный солод, но не такой темный, как солод Black. При помощи этого солода пиво приобретает темно-коричневый цвет с нотками черного кофе и горько-сладким шоколадным вкусом. Пшеничная версия солода Chocolat имеет более выраженный характер темного шоколада, чем ячменная. Этот солод применяется для получения темного цвета и более насыщенного вкуса. Шато Вит Шоколад не содержит шелухи и был специально разработан компанией Castle Malting, чтобы избежать терпкости, горечи, сухого аромата или послевкусия в пиве. Он может заменить очищенный от шелухи шоколадный солод в пропорции 1:1, придав более мягкий вкус.

#### Применение

Различные сорта темного пива, стауты, портеры и коричневые эли. До 20% 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.

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