



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ПИЛЬСЕН 2RS

Год урожая 2024

| Параметр                                                                            | Единица измерения | МИН.       | МАКС.     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|-----------|
| Массовая доля влаги                                                                 | %                 |            | 4.5       |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                                            | %                 | 81.5       |           |
| Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов | %                 | 1.0        | 2.5       |
| Цветность лабораторного сусла                                                       | EBC(Lov.)         |            | 4.0 (2.1) |
| Цвет сусла после кипячения                                                          | EBC(Lov.)         |            | 7.0 (3.2) |
| 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       |
| Содержание бета-глюканов                                                            | mg/l              |            | 220       |
| Кислотность (pH)                                                                    |                   | 5.6        | 6.1       |
| Диастатические свойства                                                             | WK                | 250        |           |
| Фриабильность                                                                       | %                 | 80.0       |           |
| Массовая доля стекловидных зерен                                                    | %                 |            | 2.5       |
| PDMS                                                                                |                   |            | 5.0       |
| Фильтрация                                                                          |                   | В норме    |           |
| Осахаривание                                                                        | Минуты            |            | 15        |
| Прозрачность сусла                                                                  |                   | Прозрачное |           |
| Калибровка (проход через сито): - более 2,5 мм                                      | %                 | 90.0       |           |
| Калибровка (проход через сито): - Не проходит                                       | %                 |            | 2.0       |

### Примечание

\*2RS - солод из двухрядного ярового ячменя

### Характеристика

Самый светлый бельгийский солод. Производится из лучшего пивоваренного ячменя. Просушен при температуре до 80 - 85°C.

### Свойства

Наш солод Château Pilsen легко поддается затиранию при варке пива методом инфузии. Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в заторе.

### Применение

Все сорта 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 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