



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ШАТО ДИСТИЛЛИН
Год урожая 2024

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	82.0	
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	4.5 (2.2)	6.5 (3.0)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%		11.5
Растворимый белок	%		4.70
Вязкость лабораторного сусла	ср		1.6
Содержание бета-глюканов	mg/l		180
Кислотность (pH)			6.1
Диастатические свойства	WK	350	
Фриабильность	%	85.0	
Массовая доля стекловидных зерен	%		2.0
Осахаривание	Минуты		15
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	402	

Характеристика

В процессе производства этого солода ячмень замачивают до достижения более высокой, чем обычно, влажности зерна - до 44 - 46%. Температура проращивания варьирует в пределах 12°C - 16°C в течение пяти дней. Обсушка солода начинается при 50° - 60°C, затем температура повышается до 70° - 75°C.

Свойства

Солод Château Distilling («дистилляционный») предназначен для производства виски и других крепких спиртных напитков премиального качества. Дает высокую бродильную активность, соответствующую ферментативность и уровень растворимого азота.

Применение

Все сорта виски

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

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.

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