



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**CHÂTEAU DISTILLING®**  
Урожай 2020 год

Параметр	Ед. изм	Мин.	Максимум
Влага	%		4,5
Экстракт (сухая основа)	%	80,0	
Разница в экстракте мелко-грубая	%		2,0
Цвет сусла	EBC (Любовь)	2,5 (1,5)	4,0 (2,1)
Постколорирование	EBC (Любовь)		6,0 (2,8)
Общий белок	%		11,5
Растворимый белок	%	3,5	4,4
Индекс Кольбаха	%	35,0	45,0
Рыхлость	%	80,0	
Стекловидность (цельнозерновые)	%		2
Прогнозируемый выход спирта (PSY)	л / т	406,0	

### **Функции**

Для производства солода Château Distilling используется двухрядный яровый пивоваренный ячмень. Влажность ячменя составляет 44-46%, что немного выше, чем обычно требуется для пивоваренного солода Пльзенского лагера. Температуру прорастания поддерживают в пределах от 12 ° C до 16 ° C в течение пяти дней. Циклы печи начинаются при температуре 50–60 ° C и повышаются до 70–75 ° C.

### **Характеристики**

Это солод для дистилляции премиум-класса, произведенный специально для винокурни. Его используют для производства качественного зернового виски. Солод Château Distilling способствует высокой ферментируемости, адекватному ферментному потенциалу и уровню растворимого азота (протеина). Наш солод Château Distilling бережно обжигается в печи, чтобы сохранить ферменты и повысить ферментируемость.

### **Применение**

Любой сорт виски, настоящий шотландский виски. До 100% смеси.

### **Хранение и срок годности**

Солод следует хранить в чистом, прохладном (<22 ° C), сухом (<35 RH%) месте, свободном от вредителей. Если эти условия соблюдены, мы рекомендуем использовать все цельнозерновые продукты в течение 24 месяцев с даты производства и все измельченные продукты в течение 3 месяцев. Неправильно хранимый солод может потерять свежесть и аромат.

### **Упаковка**

Масса; Насыпь в Liner Bag в контейнере; Мешки (25кг, 50кг); Биг-бэги (400–1250 кг) Все виды упаковки - в 20 или 40 футовых контейнерах на экспорт.

### **ВАЖНЫЙ**

Все наши солоды на 100% отслеживаются с поля ячменя на всех этапах процесса соложения до поставки с применением и соблюдением Регламента ЕС / 178/2002 Европейского Совета относительно отслеживаемости.

Все наши солоды производятся с использованием традиционного процесса, продолжительностью более 9 дней, с твердой гарантией высокой модификации зерна и настоящего высшего качества солода премиум-класса.

Ни один из наших солодов не содержит генетически модифицированных организмов, как это определено Европейской Директивой 2001/18 / ЕС, что означает, что все наши солоды не содержат ГМО.

Все наши солоды производятся в строгом соответствии с действующими международными требованиями HACCP (анализ рисков критических контрольных точек) и системой управления безопасностью пищевых продуктов ISO 22000.

Все наши солоды соответствуют нормам ЕС и международным нормам в отношении максимально допустимых остатков пестицидов, гербицидов, фунгицидов, инсектицидов, а также следов микотоксинов и нитрозаминов.

Все наши солоды перевозятся только перевозчиками, имеющими сертификат GMP.

Вы можете увидеть и распечатать результаты анализа доставленного вам солода прямо на нашем сайте