



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

CHÂTEAU RED INTENSE

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.)	34(13.3)	38(14.8)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	10	13.5
Свободные аминокислоты и азотные соединения	mg/l	130	
Число Кольбаха	%	35	45
Вязкость лабораторного сусла	ср		1.6
Содержание бета-глюканов	mg/l		180
Диастатические свойства	WK	200	
Фриабильность	%	80.0	
Осахаривание	Минуты		20
Мутность			1.0

Характеристика

Шато Ред Интенс — это специальный солод, который придаёт элям и лагерам насыщенный красный оттенок, обеспечивая при этом исключительно богатый солодовый вкус и аромат без использования красителей.

Свойства

Шато Ред Интенс обладает высокой диастатической активностью. Он может составлять до 100% засыпи, что делает его универсальным для разных пивных стилей. Солод придаёт яркие солодовые ноты и полнотелость, улучшает вкус и сложность пива. Стабильный цвет (34-38 EBC) и низкая мутность обеспечивают чистый, красноватый оттенок. Солод идеально подходит для получения глубокого красного цвета, сохраняя гармонию вкуса пива. При использовании без других солодов начальная плотность несваренного сусла должна быть 12-16°Р. Это обеспечит интенсивный красноватый оттенок.

Применение

Идеально подходит для варки Red Altbier, Red IPA, Red Sour, бельгийских и ирландских Red Ale, а также Red Lager. Château Red Intense может составлять до 100% засыпи, предоставляя пивоварам гибкость и креативность в создании красных сортов пива.

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

в мешках по 25 кг

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