



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОУТ ФЛЕЙКС (овес в хлопьях)
Год урожая 2024

Параметр	Единица измерения	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		13.0
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	69.5*	
Цветность лабораторного сусла	ЕВС(Lov.)	4.0*	
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	13.5*	

Характеристика

Оат флейкс (овсяные хлопья) - это предварительно желатинизированная добавка для пивоварения, полученная из отобранных очищенных от шелухи зерен овса. Целые зерна пропариваются и прокатываются через горячие валики, чтобы раскрыть структуру крахмала внутри эндосперма ядра. Кроме того, оат флейкс имеют низкий уровень липидов и белков и высокий уровень углеводов, что необходимо учитывать в процессе пивоварения.

Свойства

Оат флейкс придают сливочный и шелковистый вкус и увеличивают плотность пива и способствуют образованию стойкой пены благодаря высокому содержанию глюкана и белка. Их можно добавлять непосредственно в затор без измельчения или предварительной обработки, так как это заранее желатинизированная хлопьевидная добавка.

Применение

Английский портер, стаут, IPA в стиле Новой Англии и бельгийский Wit. До 10% смеси. Исключение - Овсяный стаут, до 25% смеси.

Сроки и условия хранения:

Овсяные хлопья следует хранить в чистом, прохладном (<18°C) и сухом (<70%) месте. При соблюдении этих условий мы рекомендуем использовать продукт в течение 12 месяцев с даты изготовления.

Упаковка

В мешках по 25 кг; в биг-бэгах (400 – 1000 кг)

ВАЖНО

All our flakes are 100% traceable from the field through all stages of production process up to the delivery applying and respecting Regulation EC/178/2002 of the European Council regarding traceability.

All our flakes are produced using the traditional process, a solid warranty of high modification of the grain and real top quality of premium flakes.

Neither of our flakes contains any genetically modified organisms as defined by Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council, which means that all our flakes are GMO FREE guaranteed.

All our flakes are manufactured in strict conformity with the internationally accepted requirements HACCP (Hazard Analyses of Critical Control Points) currently in force.

All our flakes conform to EU and International regulations regarding the maximum allowable residues of pesticides, herbicides, fungicides, insecticides, as well as traces of mycotoxins.

All our flakes are transported only by GMP-certified transporters.

You can see and print the results of the analysis of the flakes delivered to you directly on our site 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