








**Castle
Malting®**

***Солода Château –
лучший выбор
для Вашего виски***





СОДЕРЖАНИЕ

 Солод Château Distilling.....	2
 Солода Château Whisky.....	3
 Солод Château Smoked.....	4
 Рецепты виски.....	5-6
 Качество и упаковка.....	7





Солод *Château Distilling*

Характеристика

- Обсушен при щадящем режиме для сохранения энзимной активности и достижения максимальной способности к брожению

Применение

- Для всех типов виски
- Рекомендуемые пропорции: до 100% смеси

Свойства

- Обладает высокой бродильной активностью, необходимой ферментативностью и адекватным уровнем растворимого азота

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2.0
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	2.5 (1.5)	3.7 (1.8)
Фриабельность	%	85.0	
NDMA	ppb		2.0
Гомогенность	%	98.0	
Способный к брожению экстракт	%	87.0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	406.0	
Диастатическая активность	°ЮВ	63.0	
Коэффициент растворимого азота	%	35.0	40.0
Растворимый азот (сухой солод)	%	0.5	0.6
Общий азот (сухой солод)	%	1.4	1.65
Растворимый экстракт (0,7 мм)	%	76.0	
Содержание фенолов	ppm		1.0





Солода Château Whisky

Характеристика

- Наш солод Château Whisky, созданный с любовью для Вашего виски, коптится во время обсушки над лучшим шотландским торфом
- Копченые над торфом солода обладают более длительным сроком хранения

Применение

- Для получения яркого копченого вкуса и аромата во всех видах виски
- Для специального вкуса и аромата в пиве
- Рекомендуемые пропорции: в виски - до 40%, в пиве – до 5% смеси

Свойства

- Придает деликатный копченый и дымный характер виски или пиву. Идеальный ингредиент для создания уникального виски
- В более значительном содержании придает виски насыщенный дымно-торфяной вкус и аромат

СОДЕРЖАНИЕ ФЕНОЛОВ

Château Whisky Light®	ppm	15	25
Château Whisky	ppm	30	45
ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		4.5
Растворимый экстракт (0,2 мм)	%	80.0	
Растворимый экстракт (0,7 мм)	%	76.0	
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2.0
Цветность лабораторного сусла	EBC (°L)	2.5 (1.5)	3.7 (1.9)
Общий азот (сухой солод)	%	1.40	1.65
Растворимый азот (сухой солод)	%	0.5	0.6
Коэффициент растворимого азота	%	35.0	40.0
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	406.0	
Фриабильность	%	85.0	
Гомогенность	%	98.0	
Диастатическая активность	°ЮВ	63.0	
Способный к брожению экстракт	%	87.0	
NDMA	ppb		2.0





Солод *Château Smoked*

Характеристика

- Наш солод Château Smoked коптится во время сушки над огнем из буковых поленьев
- Копченые солода обладают более длительным сроком хранения

Применение

- Во всех видах виски для яркого копченого вкуса и аромата
- Для специального вкуса и аромата в пиве
- Рекомендуемые пропорции: в виски – до 100%, в пиве – до 100% смеси

Свойства

- Энзиматически активный специальный сорт солода для различных видов виски и пива
- Создает интенсивный копченый и слегка сладковатый вкус

ПАРАМЕТР	ЕДИНИЦА	МИН.	МАКС.
Массовая доля влаги	%		5.0
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%		2.0
Цветность лабораторного сусла	ЕВС (°L)	4.0 (2.1)	12.0 (5.1)
Фриабильность	%	75.0	
NDMA	ppb		2.5
Гомогенность	%	98.0	
Способный к брожению экстракт	%	77.0	
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	l/t	406.0	
Диастатическая активность	°ЮВ	63.0	
Коэффициент растворимого азота	%	36.0	45.0
Растворимый белок	%	9.5	11.5
Содержание фенолов	ppm	1.6	4.0



СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Рецепт виски

ИНГРЕДИЕНТЫ / гл



СОЛОД

Château Whisky	14 - 18 кг
----------------	------------

Château Distilling	21 – 27 кг
--------------------	------------

Количество солода Château Distilling будет зависеть от желаемого уровня фенолов в виски



ДРОЖЖИ

Safwhisky M-1	70 г
---------------	------

Температура затираания



Характеристика

Виски янтарного цвета, дымным ароматом и насыщенным и сбалансированным вкусом. В послевкусии ощущаются нотки дуба и дыма.



Этап 1: Затираание

-Затереть в 75 литрах воды, нагретой до 65°C

-Выдержать при 62°C в течение 80 минут

-Выдержать при 72°C в течение 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 10 минут

Этап 4: Охлаждение до 23 - 24°C

Этап 5: Брожение при 28 – 30°C

Этап 6: Дистилляция

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового виски могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями производства.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com





ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

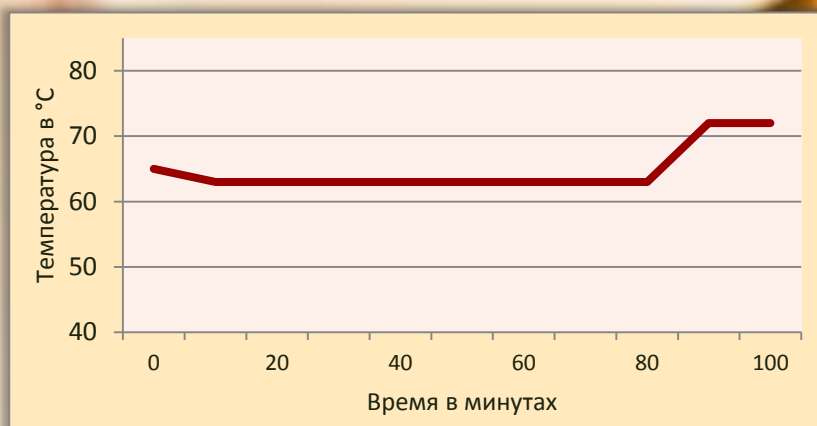
СОЛОД

Château Whisky	25 кг
Château Rye	6 кг

ДРОЖЖИ

Safwhisky M-1	70 г
---------------	------

Температура затираания



Характеристика

Этот превосходный виски обладает очень ярким и богатым вкусом с нотами табака, жженого дуба, а также пикантным ржано-перечным характером.

Ржаной виски должен выдерживаться в течение 10 лет в дубовых бочках. Это сглаживает ржаной характер виски и придает ему легкие ноты ванили.

Этап 1: Затираание

- Затереть в 75 литрах воды, нагретой до 65°C
- Выдержать при 62°C в течение 80 минут
- Выдержать при 72°C в течение 15 минут

Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 10 минут

Этап 4: Охлаждение до 22°C

Этап 5: Брожение

Этап 6: Дистилляция



Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Параметры готового виски могут отличаться от указанных выше, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством используемых ингредиентов и технологическими условиями производства.

Другие рецепты Вы можете найти на нашем сайте www.castlemalting.com. За более подробной информацией просим обращаться по адресу: info@castlemalting.com



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 18-24 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

Упаковка

- Насыпью; насыпью в цистернах; насыпью в контейнерах; мешки по 25 и 50 кг; биг-бэги (400 – 1250 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 European Directive 2001/18/ЕС – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО.
- Наш солод производится в строгом соответствии с действующими нормами НАССР (Hazard Analyses of Critical Control Points) и системой менеджмента безопасности пищевых продуктов ISO 22000.
- Остаточное содержание пестицидов, гербицидов, микотоксинов и нитрозаминов 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.



Castle Malting® рада изготовить любой сорт солода в соответствии со спецификациями заказчика.

Контактная информация



Castle Malting S.A.
Тел.: +32 (0) 87 66 20 95
Факс: +32 (0) 87 35 22 34
e-mail: info@castlemalting.com
web: www.castlemalting.com