

 www.castlemalting.com	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Шато Кофе Лайт	Урожай: 2016 г. Яровой двурядный ячмень

Описание продукта:

Бельгийский «кофейный» солод. Раскрытие вкуса при температуре до 200°C.

Свойства:

Château Café Light придает пиву мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами и более «сложный» букет - всем темным элям. Усиливает цветность пива.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 4,5	%
Массовая доля экстракта	> 77,0	% от сухого вещества
Цвет	220(83.1) – 280(105.6)	EBC(Lov.)

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев, цельнозерновой – в течение 18-24 месяцев после даты его изготовления.

Упаковка

Навалом; навалом в контейнере; в мешках по 25 и 50 кг; big bags (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнера.

Компания Castle Malting гарантирует полное отсутствие генетически модифицированного сырья в производстве согласно European Directive 2001/18/EC – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО.