

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

Описание продукта:

Осоложенный и высушенный в печи ячмень
 Чистый и свободный от примесей. Не содержит посторонних добавок любого вида.

Характеристика:

Полностью модифицированный солод из очищенной от шелухи ржи с высоким содержанием β-глюканов. Хорошо работает при инфузионном способе затиранья.

Свойства:

Придает пиву золотистый цвет, а также уникальный ржаной привкус. При добавлении в традиционные рецепты способен заставить заиграть по-новому даже ставшие уже привычными сорта пива.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<6,0	%
Массовая доля экстракта	>81,0	% от сухого вещества
Цветность	3(1.7)- 8(3.6)	EBC(Lov.)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	9,5- 11,0	%
Массовая доля стекловидных зерен	<3,0	%

Применение:

Ржаные эли и лагеры, специальное пиво, сезонное пиво.

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.