

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

Описание продукта:

Осоложенный и высушенный в печи ячмень

Чистый и свободный от примесей. Не содержит посторонних добавок любого вида.

Характеристика:

Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода Château Pale Ale позволяют сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<4,5	%
Массовая доля экстракта	>80,0	% от сухого вещества
Разница массовых долей экстракта	1.0 – 2.5	% от сухого вещества
Цвет	7,0(3.2) - 10,0(4.3)	EBC(Lov.)
Общий белок на сухое вещество	< 11,5	%
Число Кольбаха	38,0 - 45,0	%
Вязкость	< 1,60	мПа
Диастатические свойства	250	WK
Растворимый белок	4.0- 4.6	%
Фриабиальность	> 80,0	%
NDMA	< 2.5	ppb

Применение:

Светлые эли, горькие сорта пива, большинство традиционных сортов английского пива. До 100% смеси

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.