

 www.castlemalting.com	Спецификация на продукт	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Шато Смоукт	Урожай: 2016 г. Яровой двурядный ячмень

Характеристика:

Специальный копченый солод с высокой энзимной активностью. Применяется в производстве самых разнообразных сортов пива и виски.

Свойства:

Благодаря копчению над огнем из буковых поленьев, этот солод приобретает интенсивный копченый характер и передает его пиву или виски, также придавая ему сладковатые ноты.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 5,0	%
Массовая доля экстракта	> 77,0	% от сухого вещества
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	1.0- 2.5	%
Цвет		EBC(Lov.)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе	< 11,5	%
Растворимый белок	4,1- 4,6	%
Число Кольбаха	40,0- 45,0	%
Число Хартонга 45°C	> 36,0	
Вязкость лабораторного сусла	< 1,6	ср
Кислотность	5,5- 6,0	pH
Диастические свойства	> 250	WK
Фриабиальность	>75	%
Массовая доля стекловидных зерен	< 2,5	%
Осахаривание	< 15	минут
Калибровка (проход через сито)- более 2,5 мм	> 90,0	

Применение:

Копченое пиво, специальное пиво, Rauchbier, копченые эли Аляски, шотландские эли, виски.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) 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.