

 <a href="http://www.castlemalting.com">www.castlemalting.com</a>	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
<b>Производитель:</b> <b>Castle Malting</b> <b>Страна производства: Бельгия</b>	<b>Солод Пшеничный</b> <b>Тип: Шато Спелт</b>	<b>Урожай: 2016 г.</b> <b>Пшеница высокого качества</b>

### Характеристика:

Château Spelt – это светлый, хорошо модифицированный солод из-из особого вида пшеницы – спельты (полбы). Такой солод обладает более высоким содержанием протеинов, чем другие пшеничные солода.

### Свойства:

Придает пиву сладкий ореховый вкус, пряный аромат и землистый характер. Прекрасный выбор для бельгийского сезонного пива и пшеничного пива.

### Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Массовая доля влаги	< 6,0	%
Массовая доля экстракта	>79,5	% от сухого вещества
Массовая доля белковых веществ	11,0- 17,0	% от сухого вещества
Цвет	3(1.7)- 7(3.2)	EBC(Lov.)

### Применение:

Бельгийское сезонное пиво, пшеничное пиво, специальные сорта пива

### 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.