

 www.castlemalting.com	Спецификация на продукт	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Пильсен 2 RS	Урожай: 2016 г. Яровой двурядный ячмень

Характеристика:

Самый светлый бельгийский солод. Производится из лучшего европейского пивоваренного ячменя. Просушен при температуре до 80 - 85°C.

Свойства:

Наш солод Château Pilsen легко поддается затиранию при варке пива методом инфузии. Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в заторе.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<4,5	%
Массовая доля экстракта	>80,5	% от сухого вещества
Разница массовых долей экстракта	1.5 – 2.5	% от сухого вещества
Число Хартонга, VZ45 °C	34,0 - 43,0	% от сухого вещества
Цвет	< 3,5 (1.9)	EBC(Lov.)
Цвет сусла после кипячения	4,0(2.1)- 6,0(2.8)	EBC(Lov.)
Общий белок на сухое вещество	< 11,5	%
Число Кольбаха	35,03 - 45,0	%
Вязкость	< 1,60	мПа
Бета-глюкан в лабораторном сусле 65 °C	> 250	мг/л
pH	5,60 - 6,00	
Фриабильность	> 81,0	%
Сход с сита > 2,5 мм	> 90,0	%
Сход с сита Не проходит	< 2,0	%
Время осахаривания	< 15	мин
Растворимый белок	3.5- 4.4	%
Диастатические свойства	250	WK
Массовая доля стекловидных зерен	<2.5	%
PDMS	5.0	
NDMA	2.5	ppb
Фильтрация	В норме	
Прозрачность сусла	Прозрачное	

Применение:

Все сорта пива. До 100% смеси.

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.