

 www.castlemalting.com	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Шато Кара 250 – 300	Урожай: 2016 г. Яровой двурядный ячмень

Описание продукта:

Этот ароматический солод сделан из пивоваренного ячменя.

Процесс производства типичный, пророщенный ячмень осахаривается и карамелизуется в обжарочных барабанах

Внешний вид: снаружи: золотисто-коричневый, на срезе: темно-коричневый

Запах: очень зерновой, сильно солодовый

Вкус: очень зерновой, сладко-солодовый, слегка кисловатый

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 5,5	%
Массовая доля экстракта	> 76,0	% от сухого вещества
Цвет	200- 300	EBC

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.