

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

Характеристика:

Солод с высокой энзимной активностью.

Свойства:

Дает необходимую диастатическую активность при использовании других, менее диастатически активных солодов или несоложенного зерна; повышает экстрактивность солода.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<7,0	%
Массовая доля экстракта	>80,0	% от сухого вещества
Число Хартонга, VZ45 °C	36,0 - 44,0	% от сухого вещества
Цвет	2,5(1.4)-4,0(2.0)	EBC(Lov.)
Общий белок на сухое вещество	9,0-11,5	%
Растворимый белок	3.5- 4.5	%
Вязкость	< 1,60	мПа
Фриабиальность	> 78,0	%
Массовая доля стекловидных зерен	3,0	%
Время осахаривания	< 15	Мин
Диастатические свойства	380	WK

Применение:

Все сорта пива. До 30% 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; в больших мешках по (400 – 1250 кг); солод в любой упаковке экспортируется в 20-ти или 40-ка футовых контейнерах.

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.