

|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
|  <p><a href="http://www.castlemalting.com">www.castlemalting.com</a></p> | <h2>Спецификация на продукт</h2>                       |                               |
| <p><b>Производитель:</b><br/>         Castle Malting<br/> <b>Страна производства:</b> Бельгия</p>   | <p><b>Солод Ячменный</b><br/> <b>Тип:</b> Шато Оат</p> | <p><b>Урожай:</b> 2016 г.</p> |

### Характеристика:

Château Oat производится из очищенного от шелухи овса. Этот вид солода обладает очень низкой диастатической активностью и умеренной экстрактивностью.

### Свойства:

Château Oat придает «шелковистость» пиву. Прекрасный выбор для получения более насыщенного и ароматного темного пива со стойкой пеной. Используется для усиления букета пива, придавая ему вкус свежего печенья, уникальную текстуру и кремовый вкус.

### Химико-физический Анализ:

| Параметр   | Значение   | Ед. измерения |
|--|------------|---------------|
| Влажность  | Макс. 7,0  | %             |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе                             | Мин. 78,5  | %             |
| Цвет   | 5,0(2.4)   | EBC(Lov.)     |
| Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок) | 10.0-14.0  | %             |
| Осахаривание   | Прозрачное | Мин.          |

### Применение:

Темное пиво, портеры, стауты, крепкие английские эли, зимние сорта пива. До 15% смеси.

### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 12-18 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

### 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.