

 www.castlemalting.com	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Шато Баквит	Урожай: 2016 г.

Характеристика:

Гречневый солод для производства пива без глютена. Может содержать соложенные зерна других злаков, содержащих глютен.

Свойства:

Château Buckwheat используется в производстве пива без глютена. Придает пиву особенный, ореховый и солодовый вкус и аромат. Может также использоваться в специальных сортах пива для достижения насыщенного и глубокого цвета. Не обладает диастатической активностью.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	Макс. 8,0	%
Массовая доля экстракта в сухом веществе	Мин. 65,3	%
Цвет	4,0(2.1)- 15,0(6.2)	ЕВС(Lov.)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	9.0-11.0	%

Применение:

Любой сорт пива без глютена. До 40% 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.