


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

### Характеристика:

Бельгийский ароматный солод. Высокая температура проращивания, обсушка при температуре до 115°C для получения более интенсивного аромата.

### Свойства:

Придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными цветными солодами, обладает довольно высокой диастатической активностью и придает пиву менее выраженную горечь.

### Химико-физический Анализ:

| Параметр                | Значение               | Ед. измерения        |
|-------------------------|------------------------|----------------------|
| Влажность               | <4,5                   | %                    |
| Массовая доля экстракта | >78,0                  | % от сухого вещества |
| Цветность               | 95,0(36.2)-105,0(39.6) | EBC(Lov.)            |
| Кислотность             | <5,8                   | pH                   |

### Применение:

Специальные, очень ароматные сорта пива. До 20% 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.