

 <a href="http://www.castlemalting.com">www.castlemalting.com</a>	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
<b>Производитель:</b> <b>Castle Malting</b> <b>Страна производства: Бельгия</b>	<b>Солод Пшеничный</b> <b>Тип: Шато Вит Блан</b>	<b>Урожай: 2016 г.</b> <b>Пшеница высокого качества</b>

### Характеристика:

Бельгийский пшеничный солод. Просушен при температуре до 80 – 85 °С.

### Свойства:

Придает пиву характерный пшеничный аромат. В основном используется в производстве пшеничного пива и сортов с высоким содержанием солода (3 - 5%). Содержит большое количество протеинов, благодаря чему сваренное на его основе пиво приобретает насыщенность, а пена – стойкость.

### Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Массовая доля влаги	< 5,5	%
Массовая доля экстракта	>83,0	% от сухого вещества
Массовая доля белковых веществ	<14,0	% от сухого вещества
Цвет	< 5,5(2.6)	EBC(Lov.)
Цвет сусла после кипячения	< 7,5(3.4)	EBC(Lov.)
Растворимый белок	4,5- 5,5	%
Вязкость	<1,9	мПа
pH	5,8- 6,1	

### Применение:

Пшеничное пиво, белые, легкие сорта с низким содержанием алкоголя, безалкогольное пиво. До 30% смеси.

### 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.