

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

Описание продукта:

Осоложенный и высушенный в печи ячмень
 Чистый и свободный от примесей. Не содержит посторонних добавок любого вида.

Внешний вид: снаружи: светло-коричневый, на срезе: белесый

Запах: типичный солодовый, слегка мучнистый

Вкус: типичный солодовый, слегка мучнистый

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<4,5	%
Массовая доля экстракта	>80,0	% от сухого вещества
Цвет	21,0(8.4) - 28,0(11.1)	EBC(Lov.)
Общий белок на сухое вещество	< 11,5	%
Прозрачность сусла	прозрачное	

Применение:

Светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Вокс. До 60% 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.