

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

### Описание продукта:

Поджарен при температуре до 220°C. Как только шоколадный солод достигает желаемой цветности, процесс поджаривания останавливается, и солод моментально охлаждается.

### Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 4,5	%
Массовая доля экстракта	> 75,0	% от сухого вещества
Цвет	800(300.6)- 1000(375.6)	EBC(Lov.)

### Применение:

Темное, крепкое, черное пиво типа портер, стаут, коричневый эль. До 7% 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.