

 www.castlemalting.com	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Кара Руби	Урожай: 2016 г. Яровой двурядный ячмень

Характеристика:

Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220 °С, интенсивный аромат.

Свойства:

Придает пиву более интенсивный аромат карамели и ирисок и янтарно- красный цвет

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 8,0	%
Массовая доля экстракта	> 78,0	% от сухого вещества
Цвет	45(17.4)- 55(21.2)	EBC(Lov.)
Осахаривание	В норме	Минуты

Применение:

Коричневые эли, темное фламандское пиво, бок, шотландские эли. До 40% 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.

