

# Стратегия-XXI

199155, Российская Федерация, Санкт-Петербург, Уральская улица, дом 4, литера Б, помещение 31  
ИНН 7840412820, КПП 780101001, Филиал «Северо-Западный» Банка ВТБ (ПАО),  
Р/с 40702810400470004064, К/с 30101810940300000832



[www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

## Спецификация на продукт

<b>Производитель:</b> Castle Malting <b>Страна производства:</b> Бельгия	<b>Солод Пшеничный</b> <b>Тип:</b> Шато Вит <b>Мюнник(пшеничный)</b>	<b>Урожай:</b> 2015 г. <b>Пшеница высокого качества</b>
--	--	--

### Характеристика:

Особый бельгийский пшеничный солод мюнхенского типа. Подсушен при температуре до 100 - 105°C.

### Свойства:

Не очень темный, но более ароматный, чем стандартный пшеничный солод. Вы получите более легкое и игристое пиво с типичным ароматом эля.

### Химико-физический Анализ:

Параметр	Мин.	Макс.	Ед. измерения
Влажность		5,0	%
Массовая доля экстракта	84,0		% от сухого вещества
Цветность лабораторного сусла	14,0(5.8)	18,0(7.3)	EBC(Lov.)
Массовая доля белковых		14,0	% от сухого вещества

веществ			
Число Кольбаха	38,0		%
Вязкость лабораторного сусла		1,85	Ср.

### Применение:

Темное пшеничное пиво, пиво weizenbock, стауты и, в малых дозах, для усиления крепости и стойкости пены у темных элей. 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/ЕС – таким образом, ни один из сортов нашего солода не содержит ГМО.

*Юр*

