

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

Характеристика:

Слегка просушен при температуре до 85 - 90°C; меньшая продолжительность сушки, чем у других типов солода.

Свойства:

Придает пиву немного более интенсивный аромат солода и зерна, чем солод Pilsen, а также легкие ноты карамели. Солод Шато Вена обсушивается при более высокой температуре, чем Шато Пильсен, поэтому Шато Вена придает пиву более «богатый» золотистый цвет, крепость и насыщенность вкуса. Обладает достаточной энзимной силой, чтобы хорошо сочетаться с большим количеством специальных солодов.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<4,5	%
Массовая доля экстракта	>80,0	% от сухого вещества
Разница массовых долей	1.5 – 2.5	% от сухого вещества
Цвет	4,0(2.1) - 7,0(3.2)	ЕВС(Lov.)
Общий белок на сухое вещество	< 11,5	%
Растворимый белок	4.3	%
Число Кольбаха	37,0 - 45,0	%
Вязкость	< 1,65	мПа
Фриабильность	> 80,0	%
Время осахаривания	В норме	мин

Применение:

Все сорта пива, венский лагер. Усиливает цветность и аромат легкого пива. До 100% 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.