

 www.castlemalting.com	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Пшеничный Тип: Шато Вит Мюник	Урожай: 2016 г. Пшеница высокого качества

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	83,0		% от сухого вещества
Цветность лабораторного сусла	21,0(8.4)	28,0(11.1)	ЕBC(Lov.)
Массовая доля белковых веществ		14,0	% от сухого вещества
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 °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.