

 <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> Кара Голд	<b>Урожай:</b> 2016 г. <b>Яровой двурядный ячмень</b>

**Описание продукта:**

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

**Химико-физический Анализ:**

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 8,0	%
Массовая доля экстракта	> 78,0	% от сухого вещества
Цвет	110(41.8)- 130(49.3)	EBC(Lov.)

**Применение:**

Темное и коричневое пиво. До 20% 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.