

 <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> Шато Чит Барлей	<b>Урожай: 2016 г.</b> <b>Яровой двурядный ячмень</b>

**Характеристика:**

Ячменный солод короткого ращения «Чит» в хлопьях (расплющенные зерна) - это обсушенный при невысокой температуре солод из ячменя, чей процесс проращивания после замачивания длится намного меньше, чем в случае обычного солода.

**Свойства:**

Солод короткого ращения сохраняет многие характеристики несоложенного ячменя и используется для увеличения стойкости пены и для уравнивания активности высокорастворимых солодов. Придает пиву насыщенный привкус сухого зерна и используется чаще всего в стаутах.

**Химико-физический Анализ:**

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	6,0- 11,0	%
Общий белок	10,0- 11,5	% от сухого вещества
Цвет	3(1.7)-7(3.2)	EBC(Lov.)

**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.