

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

Характеристика:

Ароматный бельгийский солод, получаемый разработанным Castle Malting® методом специальной карамелизации. Особый процесс проращивания. Карамелизуется в несколько этапов для получения уникального аромата и вкусовых качеств.

Свойства:

Этот карамельный солод цвета яркой меди придает пиву уникальный вкус и аромат. По сравнению с другими цветными солодами, Château Crystal® обладает большей диастатической активностью и менее выраженным «жареным» вкусом и придает пиву более мягкую горечь.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 4,5	%
Массовая доля экстракта	> 78,0	% от сухого вещества
Цвет	142(53.8)-158(59.8)	EBC(Lov.)
Кислотность (pH)	< 5,8	%

Применение:

Ароматное и цветное пиво. Идеален для производства пива, требующего ярко выраженного солодового вкуса, бельгийских элей и немецкого бока. До 20% 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.