

 www.castlemalting.com	Спецификация на продукт	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Шато Эйсид	Урожай: 2016 г.

Характеристика:

Этот солод производится путем окисления молочнокислыми бактериями и используется для понижения pH затора и в случае воды с высокой карбонатной жесткостью.

Свойства:

Château Acid способствует работе гидролитических ферментов, увеличению буферных свойств затора и повышению конечной степени сбраживания сусла за счет корректирования уровня pH. Придает округлость вкусу пива и стойкость его пене.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	5,0-10,0	%
Массовая доля экстракта в сухом веществе	Мин. 74,0	%
Цвет	6(2.8)-16(6.6)	EBC(Lov.)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	9.5-11.5	%
Кислотность (pH)	Макс. 5.0	
Acidity	Мин. 40	

Применение:

Любые сорта элей или лагеров, пшеничное пиво, легкое пиво.

Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °С), сухом (< 35% влажности) и не доступном для грызунов и вредителей помещении. При данных условиях рекомендуется использовать молотый солод в течение 3 месяцев и цельнозерновой солод – в течение 12-18 месяцев после даты его изготовления. При хранении в ненадлежащих условиях солод может испортиться либо потерять свои вкусовые и ароматические качества.

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.