

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

Описание продукта:

Бельгийский специальный карамелизированный солод двойной обжарки.

Свойства:

Используется для получения насыщенного пива темно- коричневого цвета с уникальным привкусом изюма, карамели, орехов и слив.

Химико-физический Анализ:

Параметр	
Массовая доля влаги	Макс. 6 %
Массовая доля экстракта в сухом веществе	Мин. 77 %
Цветность лабораторного сусла	260(98.1)- 320(120.6) EBC(Lov.)

Применение:

Монастырское, траппистское пиво, пиво типа Dubbel и Doppelbock, портеры, коричневые эли. До 10% 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.