

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

Описание продукта:

Солод Château Whisky Light разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения.

Придает виски мягкий, «дымный» аромат. Идеальный ингредиент для создания уникального виски.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение
Массовая доля влаги	< 4,5 %
Растворимый экстракт (0,7 мм)	76 %
Soluble extract (0.2 mm)	80 %
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	<2.0 %
Цветность лабораторного сусла	2,5(1.5)- 4,0(2.1) EBC(Lov.)
Коэффициент растворимого азота	35.0- 40.0 %
Растворимый азот (сухой солод)	0.5- 0.6 %
Общий азот (сухой солод)	1.40- 1.65 %
Фриабильность	>85.0%
NDMA	<2.0 ppb
Содержание фенолов	15- 25 ppm
Гомогенность	>98.0%
Способный к брожению экстракт	87.0 %
Ожидаемое содержание алкоголя (PSY)	>406.0 l/t
DP	63.0 °IOB
Содержание фенолов	15- 25 ppm

Применение:

Все сорта виски. До 100% 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.