

 <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 Блэк	<b>Урожай:</b> 2016 г. <b>Яровой двурядный ячмень</b>

**Характеристика:**

Самый темный солод. Обжарен при температуре до 230°C.

**Свойства**

Усиливает аромат пива «с характером», придавая ему более вяжущий вкус, чем остальные цветные солода. Готовое пиво обладает легким «дымным» привкусом.

**Химико-физический Анализ:**

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 4,5	%
Массовая доля экстракта	> 73,5	% от сухого вещества
Цвет	1200(450.6)-1450(544.3)	EBC(Lov.)

**Применение:**

Очень темное пиво, стауты и портеры. До 3-6% 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.