

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

Характеристика:

Бельгийский солод Melanoidin (Melano). Особая технология проращивания. Особый метод обсушки при температуре до 130°C, в процессе которого температура медленно повышается, что приводит к образованию меланоидов.

Свойства:

Очень ароматный солод с сильным характерным вкусом. Придает пиву насыщенный и полный цвет и стойкий аромат, «обогащает» цветность красных сортов пива. Повышает крепость пива. Этот солод также называют «Turbo Munich».

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<4,5	
Массовая доля экстракта	>79,0	% от сухого вещества
Цвет	36,0(14.1)- 44,0(17.1)	EBC(Lov.)
pH	5,4- 5,8	

Применение:

Янтарное и темное пиво, шотландские сорта, красные шотландские эли, ирландское пиво. До 20% 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.