

 <a href="http://www.castlemalting.com">www.castlemalting.com</a>	<h2>Спецификация на продукт</h2>	
<b>Производитель:</b> Castle Malting <b>Страна производства:</b> Бельгия	<b>Солод Ячменный</b> <b>Тип:</b> Шато Бисквит	<b>Урожай: 2016 г.</b> <b>Яровой двурядный ячмень</b>

### Описание продукта:

Уникальный специальный бельгийский солод. Слегка обсушен и обжарен при температуре до 160°C.

### Характеристика:

Château Biscuit придает пиву вкус теплого хлеба, аромат печенья и ярко выраженное послевкусие «поджаренного хлеба». Этот тип солода используется для усиления «жареного» вкуса и аромата, типичных для элей и лагеров. Солод Château Biscuit не содержит энзимы, поэтому его используют в комбинации с солодами с высокой диастатической активностью.

### Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	<4,7	%
Массовая доля экстракта	>77,0	% от сухого вещества
Цвет	45,0(17.4)- 55,0(21.2)	EBC(Lov.)

### Применение:

Все сорта специального пива, английские эли, коричневые эли и портеры. До 15% 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.