


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

### Описание продукта:

Осоложенный и высушенный в печи ячмень

Чистый и свободный от примесей. Не содержит посторонних добавок любого вида.

### Характеристика:

Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Château Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода Château Pale Ale позволяют сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами.

### Химико-физический Анализ:

| Параметр                         | Значение             | Ед. измерения        |
|----------------------------------|----------------------|----------------------|
| Влажность                        | <4,5                 | %                    |
| Массовая доля экстракта          | >80,0                | % от сухого вещества |
| Разница массовых долей экстракта | 1.0 – 2.5            | % от сухого вещества |
| Цвет                             | 7,0(3.2) - 10,0(4.3) | EBC(Lov.)            |
| Общий белок на сухое вещество    | < 11,5               | %                    |
| Число Кольбаха                   | 38,0 - 45,0          | %                    |
| Вязкость                         | < 1,60               | мПа                  |
| Диастатические свойства          | 250                  | WK                   |
| Растворимый белок                | 4.0- 4.6             | %                    |
| Фриабильность                    | > 80,0               | %                    |
| NDMA                             | < 2.5                | ppb                  |

### Применение:

Светлые эли, горькие сорта пива, большинство традиционных сортов английского пива. До 100% 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.