

 www.castlemalting.com	Спецификация на продукт	
Производитель: Castle Malting Страна производства: Бельгия	Солод Ячменный Тип: Шато Блэк	Урожай: 2016 г. Яровой двурядный ячмень

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.