

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

Характеристика:

Бельгийский карамельный солод. Высокая температура проращивания, раскрытие вкуса при температуре до 220°C, интенсивный аромат.

Свойства:

Château Cara Blond® придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Отличительной особенностью карамельных солодов является наличие в них стекловидных зерен - источника обязательных неферментируемых компонентов, благодаря которым настоящий карамельный солод усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	Макс. 8,5	%
Выборка тонкого помола в сухом солоде	Мин. 78,0	%
Цвет	17,0(6.9)- 24,0(9.6)	EBC(Lov.)
Осахаривание	В норме	мин

Применение:

Легкие лагеры и эли, слабоалкогольное и безалкогольное пиво, белое (пшеничное) пиво. До 20% 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.