

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

Описание продукта:

Одна из разновидностей бельгийского карамельного солода. Придает пиву большую. Насыщенность и округлость, способствует формированию и стойкости пены. Создает легкие бисквитные ноты в аромате пива.

Характеристика:

Солод Château Cara Clair производится по такому же методу проращивания, что и Château Pilsen, но затем проходит через специальный процесс обсушки в обжарочном барабане.

Химиико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	Макс. 8,5	%
Массовая доля экстракта	Мин. 78	% от сухого вещества
Цвет	Макс. 8,0(3.56)	EBC(Lov.)
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода	Макс. 11,5	%

Применение:

Пильзенское, легкое, светлое пиво, а также пиво сорта Воск. До 5% 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.