

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

Описание продукта:

Коричневый бельгийский солод. Специальный процесс проращивания, просушен при температуре до 110°C.

Химико-физический Анализ:

Параметр	Значение	Ед. измерения
Влажность	< 4,5	%
Массовая доля экстракта	> 78,0	% от сухого вещества
Цвет	41.0(15.9)- 49.0(18.9)	EBC(Lov.)
Осахаривание	В норме	мин

Применение:

Светлые эли, коричневые портеры и специальное пиво, различные сорта английского пива. До 10% 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.