

PILSEN



Наш самый светлый базовый солод, Malteurop Pilsen придаст вашему пиву сладкий легкий солодовый вкус и цвет от соломенно-желтого до светло-золотистого. Можно использовать до 100% смеси во всех стилях пива, он обеспечит идеальную основу для других специальных сортов солода.

Наш базовый солод, производимый из двухрядного ярового пивоваренного ячменя, имеет различную степень модификации, чтобы обеспечить нужный уровень ферментов и свободного аминного азота (FAN) в вашем пиве.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Массовая доля влаги	≤ 4.5 %
Массовая доля экстракта в сухом веществе	≥ 81 %
Финальное сбраживание (сусла)	81.0 ± 2.0 %
Белки	≤ 11.5 %
Растворимый белок	4.3 ± 0.5 %
Цветность лабораторного сусла	≤ 4.0 EBC
Цвет сусла после кипячения	≤ 6.5 EBC
Кислотность (pH)	≤ 6.10
Фриабильность	≥ 80 %
Массовая доля стекловидных зерен	≤ 2.0 %
Калибровка (проход через сито): > 2.5 мм	≥ 90 %
Калибровка (проход через сито): < 2.2 мм	≤ 1.5 %
PDMS	≤ 4 µg DMS eq/g
Вязкость лабораторного сусла	≤ 1.58 mPa.s
NDMA	≤ 2.5 µg/kg

ХАРАКТЕРИСТИКА СОЛОДА

Аномальный запах / внешний вид	Отсутствуют
Насекомые	Отсутствуют
Зеараленон*	
Дезоксиниваленол*	В соответствии с Регламентом ЕС 1881/2006
Охратоксин А*	
Тяжелые металлы*	
Пестициды*	В соответствии с Регламентом ЕС 396/2005
Аллергены	Присутствуют злаки, содержащие глютен. Может содержать сульфиты. Отсутствие каких-либо других аллергенов (согласно Регламенту 1169/2011)
ГМО	Отсутствуют
Ионизация	Неионизированный

*Метод, аккредитованный COFRAC

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Страна происхождения	Франция и другие страны GMP+ (по желанию заказчика)
Упаковка	Большие мешки, навалом, мешки по 25 кг и 50 кг
Наличие	Круглый год
Хранение	Беречь от жары и влажности
Срок годности	24 месяца

Свяжись с нами!



Phone: + 32 (0) 87 662095
Fax: +32 (0) 87 352234
Email: info@castlemalting.com