



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ Карамельные солоды (Viking Caramel)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Карамельные солоды изготавливаются из зелёного солода. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Амилолитическая активность карамельных солодов равна нулю. Продукты реакции Майяра, образующиеся в ходе технологического процесса, могут действовать в качестве антиоксидантов и способствовать стабильности вкуса и аромата. Карамельные солоды, как правило, повышают качество и стойкость пены.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Карамельный 200



Карамельный 30



Карамельный 50



Карамельный 110



СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность (Карамельный 30)	%	макс. 7,0
Влажность (Карамельный 50-600)	%	макс. 6,0
Экстракт тонкого помола (Карамельный 30-200)	% сух. в-ва	мин. 75,0
Экстракт тонкого помола (Карамельный 300)	% сух. в-ва	мин. 73,0
Экстракт тонкого помола (Карамельный 400-600)	% сух. в-ва	мин. 68,0
Цветность (Карамельный 30)	°EBC	30 ± 5
Цветность (Карамельный 50)	°EBC	50 ± 10
Цветность (Карамельный 100)	°EBC	100 ± 10
Цветность (Карамельный 150)	°EBC	150 ± 10
Цветность (Карамельный 200)	°EBC	200 ± 20
Цветность (Карамельный 300)	°EBC	300 ± 30
Цветность (Карамельный 400)	°EBC	400 ± 50
Цветность (Карамельный 600)	°EBC	600 ± 50