



ГРЕЙНРУС

20 лет снабжаем тех, кто кормит и поит



О НАС

«Грейнрус» – торгово-производственная компания, основными направлениями которой являются:



Импорт и дистрибуция сырья для пивоваренной отрасли



Производство собственного солода под брендом «Курский солод»



Технологический сервис и консультации, экспериментальные варки и отработка новых рецептур крафтового пива



«ГРЕЙНРУС» — ЛИДЕР В ИНДУСТРИИ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ



ОПЫТ

20 лет на рынке, лидер по импорту солода с 2000 г.



ДОСТУПНОСТЬ

Развитая система складов в Российской Федерации



КАЧЕСТВО

Вся солодовенная продукция сертифицирована в соответствии с международными стандартами ISO 22000:2005, ГОСТ Р ИСО 22000-2007



СЕРВИС

Индивидуальный подход, гарантированность поставок, высочайшее качество сырья и услуг по рыночным ценам в короткие сроки



НАША ИСТОРИЯ

- 1997** Старт продаж солода из Финляндии
- 1999** Развитие поставок солода из Дании и Германии судами типа «река-море»
- 2001** Покупка речного портового элеватора на Верхней Волге
- 2004** Пик наших продаж импортного солода в России (около 170 000 тонн)
- 2005** Покупка двух линейных зернохранилищ в Курской области
- 2006** Приобретение семенного завода в Курской области
- 2008** Организация давальческой переработки
- 2012** Приобретение солодовенного завода в Курске
- 2015** Производство светлого солода на собственных мощностях, реконструкция солодовенного завода
- 2016** Постройка цеха по производству специальных солодов
- 2017** Увеличение площади земли в обработке с 5,5 до 44 тыс. га

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА





КУРСКАЯ СОЛОДОВНЯ

85 000 ТОНН

Объем производства светлого солода

6 500 ТОНН

Мощность нового цеха обжарки солода

40 000 ТОНН

Объем элеватора для хранения
ячменя и солода



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Ежедневный контроль качества поступающего ячменя, производимого солода в сертифицированной лаборатории солодовни, а так же тестирование на анализируемые вещества в солоде (MAPS)



International
Organization for
Standardization



СОБСТВЕННАЯ ЛИНЕЙКА СОЛОДОВ



ФАСОВОЧНАЯ ЛИНИЯ:

- 25 кг
- 40 кг
- 50 кг





НАШИ УСЛУГИ

КОНСУЛЬТАЦИИ

- подбор ингредиентов по каждому этапу варки
- выбор и установка оборудования
- правильная мойка емкостей, оборудования
- определение зависимости вкусовых качеств пива от компонентов и их дозировки

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР

ОБУЧЕНИЕ

- правильному ведению технологических журналов по варке, брожению и дображиванию пива

ПРЯМАЯ ТЕХПОДДЕРЖКА

- выезд технолога на Ваше предприятие
- тестовые варки с использованием продукции «Курский солод» и др.

НАШИ ПАРТНЕРЫ

СОЛОД



ХМЕЛЬ



ДРОЖЖИ



МОЙКА



НАШИ КЛИЕНТЫ





119021, Москва,
ул. Россолимо, 17

www.grainrus.com
www.malt.ru

+7 (495)789-89-41
+7 (495)789-89-42
+7 (495)789-89-43

