



ООО «Грейнрус - Курский Солод»
ОГРН 1127747064840 ИНН 7736650307 КПП 770401001
Юр.адрес: 119048, Москва, Учебный переулок, д.4 стр.1
Адрес филиала: 305025, г.Курск, ул.Магистральная, д.2
Тел.: +8 (800) 600-49-43 | sales@grainrus.com | www.grainrus.com
Отдел продаж: +7 (495)789-89-41 | info@grainrus.com

Спецификация Солод пивоваренный ячменный "Мюнхенский"

Органолептические показатели:

Внешний вид:	Однородная зерновая масса, не содержащая заплесневелых зерен и зерновых вредителей, или масса размолотого солода, не содержащая плесени и зерновых вредителей
Цвет:	От светло-желтого до буроватого. Допускается серый оттенок. Не допускаются темные и зеленоватые тона
Запах:	Солодовый. Не допускаются посторонние за-пахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту
Вкус:	Солодовый, сладковатый. Не допускаются по-сторонние привкусы

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Тип 1	Тип 2	Тип 3
1	Влажность	%	max	4,5	4,5	4,5
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	80,5±0,4	80,5±0,4	80,5±0,4
3	Разница экстрактов	%	max	2,0	2,0	2,0
4	Цвет	°EBC	-	12-18	19-25	26-30
5	pH	Units	-	5,60-6,10	5,60-6,10	5,60-6,10
6	Число Гартонга 45	-	-	35-43	35-43	35-43
7	Вязкость	mPa.s	-	1,50-1,60	1,50-1,60	1,50-1,60
8	Общий белок	%	-	9,5-11,5	9,5-11,5	9,5-11,5
9	Фриабильность (мучнистость)	%	min	80,0	80,0	80,0
10	Стекловидность	%	max	2,0	2,0	2,0
11	Бета-глюкан	мг/л	max	220	220	220
12	Продолжительность фильтрации тонкого помола	мин	max	60	60	60
13	Проход через сито 2,2x20 мм	%	max	3,0	3,0	3,0
14	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3	0,3	0,3