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

КУРСКИЙ СОЛОД

Спецификация
Солод пивоваренный ячменный светлый

Органолептические показатели:

Внешний вид:	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей
Цвет:	От светло-желтого до желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные
Запах:	Солодовый. Не допускается: пригорелый, плесневелый, кислый, затхлый
Вкус:	Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	**Массовая доля влаги**	%	max	**5,0**
2	**Массовая доля экстракта в сухом веществе**	%	min	**81,5**
3	**Разница экстрактов**	%	max	**1,8**
4	**pH**	Units	-	**5,7-6,1**
5	**Цвет**	°EBC	-	**3,5-4,5**
6	**Цвет после кипячения**	°EBC	max	**6,5**
7	**Вязкость**	mPa.s	max	**1,55**
8	**Число Гартонга 45**	-	min	**37**
9	**Общий белок**	%	-	**9,5-11,5**
10	**Растворимый белок**	%	-	**3,8-4,6**
11	**Индекс Кольбаха**	-	-	**39-41**
12	**Свободный аминный азот**	мг/л	min	**135**
13	**Фриабильность (мучнистость)**	%	min	**85,0**
14	**Стекловидность**	%	max	**2,0**
15	**Конечная степень сбраживания**	%	min	**79,0**
16	**Бета-глюканы**	мг/л	max	**200**
17	**Диастатическая сила**	°WK	min	**240**
18	**Продолжительность фильтрации тонкого помола**	мин	max	**40**
19	**Продолжительность фильтрации грубого помола**	мин	max	**50**
20	**Кислотность**	$см^3$ 0,1н р-ра NaOH	-	**0,9-1,1**
21	**Продолжительность осахаривания**	мин	max	**15**
23	**Массовая доля сорной примеси**	%	max	**0,3**
24	**Сход с сита 2,5х20 мм**	%	min	**92**
25	**Проход через сито 2,2х20 мм**	%	max	**2,0**