



КУРСКИЙ СОЛОД

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 светлый Премиум

Органолептические показатели:

Внешний вид:	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей
Цвет:	От желтого до серовато-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	4,5
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	83,0
3	Разница экстрактов	%	-	1,3-1,6
4	pH	Units	-	5,7-6,1
5	Цвет	°EBC	max	3,7
6	Цвет после кипячения	°EBC	max	5,8
7	Вязкость	mPa.s	max	1,55
8	Число Гартонга 45	-	min	37
9	Общий белок	%	-	9,5-11,5
10	Растворимый белок	%	-	4,1-4,5
11	Индекс Кольбаха	-	-	39-41
12	Свободный аминный азот	мг/л	min	150
13	Фриабильность (мучнистость)	%	min	90,0
14	Стекловидность	%	max	2,0
15	Конечная степень сбраживания	%	min	81,0
16	Бета-глюканы	мг/л	max	160
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	10
23	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,2
24	Сход с сита 2,5х20 мм	%	min	95,0
25	Проход через сито 2,2х20 мм	%	max	2,0

Способ производства

Солод пивоваренный ячменный светлый премиум произведен по классической технологии из ячменя пивоваренного путем замачивания, проращивания и сушки, без использования стимуляторов роста и химических добавок.