



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 "Венский"

Органолептические показатели:

Внешний вид:	Однородная зерновая масса, не содержащая заплесневелых зерен и зерновых вредителей, или масса размоленного солода, не содержащая плесени и зерновых вредителей
Цвет:	От желтого до серовато-желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные
Запах:	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: 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		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	-	6,0-10,0
6	Вязкость	mPa.s	max	1,6
7	Число Гартонга 45	-	min	37,0
8	Общий белок	%	-	9,5-11,5
9	Растворимый белок	%	-	3,8-4,6
10	Индекс Кольбаха	-	-	39-41
11	Свободный аминный азот	мг/л	min	135,0
12	Фриабильность (мучнистость)	%	min	85,0
13	Стекловидность	%	max	2,0
14	Конечная степень сбраживания	%	min	79,0
15	Бета-глюкан	мг/л	max	220,0
16	Диастатическая сила	°WK	min	220,0
17	Продолжительность фильтрации тонкого помола	мин	max	40,0
18	Продолжительность фильтрации грубого помола	мин	max	50,0
19	Кислотность	см ³ 0,1н р-ра NaOH	-	0,9-1,1
20	Продолжительность осахаривания	мин	max	15,0
21	Проход через сито 2,2х20 мм	%	max	2,0
22	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3

Способ производства

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