



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 карамельный и жженный

Солод пивоваренный ячменный карамельный

Органолептические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Значение спецификации
1	Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей не содержащая плесени и зерновых вредителей
2	Цвет	От светло-желтого до коричневатого различной интенсивности
3	Запах	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту
4	Вкус	Не допускаются горький и пригорелый, как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		20 ЕВС	50 ЕВС	100 ЕВС	150 ЕВС	200 ЕВС	250 ЕВС	300 ЕВС	Двойная обжарка
1	Массовая доля влаги	%	max	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0
3	Цвет	°EBC	-	15-25	40-60	90-110	140-160	190-210	230-270	280-320	250-350
4	Количество карамельных зерен	%	min	93	93	93	93	93	93	93	93
5	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

Солод пивоваренный ячменный жженный

Органолептические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Значение спецификации	
		900 ЕВС шоколадный	1400 ЕВС жженный
1	Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей не содержащая плесени и зерновых вредителей	
2	Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого. Не допускается черный	Темно-коричневый. Не допускается черный
3	Запах	Не допускается пригорелый	
4	Вкус	Не допускаются горький и пригорелый, как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек	

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		900 ЕВС шоколадный	1400 ЕВС жженный
1	Массовая доля влаги	%	max	6,0	6,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	70,0	70,0
3	Цвет	°EBC	-	400-1000	1000-1500
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,4	0,4

Способ производства

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