

18 лет опыта работы на российском рынке поставок сырья для пивоваренной промышленности РФ и АПК

О компании

История компании началась в 1997 году. Мы пришли на этот рынок в момент бурного роста пивоваренной промышленности, на наших глазах иностранные компании занимали стратегическое положение в отрасли, выкупали лучшие заводы. "Грейнрус", работая с иностранными клиентами, получил практический опыт обслуживания покупателей по самым высоким стандартам.

Производство и продажа пивоваренного солода в широком ассортименте

Мы справились с кризисами 1998, 2008 годов. Развивались в период роста экономики России первого десятилетия 21 века, дошли до сегодняшнего дня, накопив знания, опыт и ресурсы для обеспечения на профессиональном уровне производства пивоваренной отрасли всем необходимым - от поставок сырья со всего мира до консультационной поддержки, тестовых варок пива на собственной минипивоварне и обучения персонала пивных заводов.

Выращивание пивоваренного ячменя европейских сортов на собственных землях в Курской области

"Грейнрус" сегодня – это надежный, стабильный и профессиональный поставщик сырья для пивоваренной промышленности. Мы создали полный цикл: семена - ячмень пивоваренный - солод.

Мы активно развиваемся, используем передовые технологии в работе. У нас гибкий подход к клиентам, поставщикам, сотрудникам. Мы инвестируем средства в новые проекты.

Оплата и доставка

Компания "Грейнрус" готова предложить доставку от одной единицы товара любым видом транспорта - авто, ж/д, авиа, речной и морской навигацией. Также возможен самовывоз с одного из региональных складов:

- Московская область, Люберецкий район, пос. Томилино;
- Ленинградская область, г. Санкт-Петербург;
- Ивановская область, г. Кинешма;
- Курская область, г. Курск;
- Краснодарский край, г. Краснодар;
- Поволжье, г. Тольятти.



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолово, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com



Солод светлый и специальный

Наименование	Цвет (EBC)	Доля в засыпи	Описание
Pilsner Malt <i>Viking Malt (Финляндия)</i>	3-3,5	100%	<ul style="list-style-type: none"> произведен из отборного двухрядного ячменя для производства всех сортов светлого пива как основной солод для специальных сортов пива
Pilsner Malt <i>Sophus Fuglsang (Дания)</i>			
Pilsner Malt <i>Erfurter (Германия)</i>			
Viking Malt (Финляндия)			
Cara Pale <i>(Кара Пэйл)</i>	6-10	до 30%	<ul style="list-style-type: none"> настоящий карамельный солод, несмотря на слабую цветность, обладает сладким и карамельным вкусом рекомендуется для варки высокой плотности и достижения круглого и чистого вкуса
Cara Plus <i>(Кара Плюс)</i>	10, 50, 100, 150, 200, 250	до 20%	<ul style="list-style-type: none"> обжаренный отборный солод ароматный и нежный вкус и насыщенный цвет
Crystal <i>(Кристал)</i>	50, 100, 150, 200, 250, 300	до 20%	<ul style="list-style-type: none"> обжаренный «зеленый» отборный солод более ароматный и нежный вкус и насыщенный цвет
Munich <i>(Мюнхенский)</i>	12-16, 16-22, 24-28	100%	<ul style="list-style-type: none"> изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен, а не поджариванием, как Cara Plus считается темным карамельным солодом и придает напитку ароматический характер
Wheat <i>(Пшеничный)</i>	4-6, 15-20, 900-1200	до 80%	<ul style="list-style-type: none"> изготовлен из пшеницы высокого качества для придания характерного вкуса и аромата
Pale Ale <i>(Пэйл Эль)</i>	4-6	100%	<ul style="list-style-type: none"> более насыщенный и полный вкус, чем у Pilsner усиливает золотистый оттенок и придает приятную ароматику пиву
Vienna <i>(Венский)</i>	6-8	100%	<ul style="list-style-type: none"> используется для увеличения цветности и аромата светлых сортов увеличивает полновкусие и придает пиву золотистый оттенок
Bayer <i>(Баварский)</i>	10-14	до 20%	<ul style="list-style-type: none"> изготовлен из отборного двухрядного ячменя и считается темным солодом близок к Munich 12-16, но имеет более низкую цветность придает ароматический характер используется для варки как верховым, так и низовым брожением для подчеркивания оттенка темного пива
Dark Ale <i>(Дарк Эль)</i>	30-40	100%	<ul style="list-style-type: none"> карамельный солод используется для придания характерного вкуса карамели и приятного аромата жареных орехов и фруктов
Chocolate <i>(Шоколадный)</i>	800-1000	до 5%	<ul style="list-style-type: none"> усиливает характерный аромат и цвет темных сортов пива придает легкий привкус поджаренных орехов
Black <i>(Жженый)</i>	1300-1500	до 5%	<ul style="list-style-type: none"> используется при варке темных сортов пива для регулирования цветности
Acidic <i>(Кислый)</i>	3-3,5	до 5%	<ul style="list-style-type: none"> используется для снижения показателя pH сусле, вследствие чего улучшается затирание, увеличивается выход и достигается насыщенный и стабильный вкус
Cookie <i>(Копченый)</i>	40-60	до 25%	<ul style="list-style-type: none"> используется для придания специфического копченого аромата повышает полновкусие и усиливает аромат солода в пиве
Melanoid <i>(Меланоидиновый)</i>	60-80	до 20%	<ul style="list-style-type: none"> солод с сильной ароматикой, улучшает стабильность и полноту вкуса используется для придания насыщенного цвета с характерным красноватым оттенком
Enzyme <i>(Высокоферментированный)</i>	650	по треб.	<ul style="list-style-type: none"> высокоферментированный солод. Добавляется в затор для повышения ферментации, вследствие чего достигается лучшее расщепление и растворение крахмала, а следовательно – увеличение сахаров в сусле



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолимо, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com



Хмель и Эстракты

Наименование	Содержание альфа-кислоты	Описание
Ароматные хмели. Используются для придания пиву особенного аромата		
Hallertau Hersbrucker <i>Германия</i>	2-4%	<ul style="list-style-type: none"> классический, сильно ароматный сорт немецкого хмеля
Hallertau Tradition <i>Германия</i>	3,5-5,5%	<ul style="list-style-type: none"> традиционный ароматный сорт с мягким, почти сладким вкусом и пряным ароматом легкие цитрусовые и цветочные ноты
Saphir <i>Германия</i>	3-5%	<ul style="list-style-type: none"> тонко-ароматный сорт хмеля, дает чистую горечь и тонкие фруктово-цветочные тона во вкусе проявляется горчинка с сильным хмелевым ароматом
Saaz (Жатецкий) <i>Чехия</i>	2-5%	<ul style="list-style-type: none"> тонко-ароматный хмель приятные мягкие хмелевые нотки, пряный и травяной оттенок
Spalt (Select) <i>Германия</i>	2-5%	<ul style="list-style-type: none"> легкий и благородный аромат со слегка фруктовыми и цветочными оттенками хорошо держит аромат при выдержке
Willamette <i>США</i>	4-6%	<ul style="list-style-type: none"> мягкий и приятный аромат, со слегка пряными и цветочными тонами
Tettnang <i>Германия</i>	4-7%	<ul style="list-style-type: none"> мягкий и приятный аромат сбалансированный аромат цветов с чуть пряным и островатым оттенком
Cascade <i>США</i>	5,9%	<ul style="list-style-type: none"> цветочные, цитрусовые и грейпфрутовые тона средней интенсивности
Mosaic <i>США</i>	10,5-11,5%	<ul style="list-style-type: none"> сложный богатый комплекс ароматов тропических фруктов, цитрусовых и ягод присутствует травянистость, землистые и сосновые оттенки
Sterling <i>США</i>	10,2%	<ul style="list-style-type: none"> является американским аналогом чешского Saaz, но с большим содержанием альфа кислоты универсальный хмель (аромат и горечь), нотки травянистости, цветов и цитры
Columbus (CTZ) <i>США</i>	15,9%	<ul style="list-style-type: none"> является аналогом американского хмеля Zeus ароматический хмель с землянистыми, пряными и цитрусовыми нотками
Pekko <i>США</i>	15,4%	<ul style="list-style-type: none"> является аналогом американского хмеля Mosaic полный и чистый вкус, цветочные ноты, цитруса и мяты
Jarrylo <i>США</i>	14,8%	<ul style="list-style-type: none"> является аналогом американского хмеля Nelson ароматический хмель с банановыми, персиковыми и пряными нотками
Perle <i>Германия</i>	6-9%	<ul style="list-style-type: none"> универсальный хмель, может использоваться для придания легкой горчинки придает пиву чистую, почти мятную горечь и приятный аромат
Горькие хмели. Используются для придания пиву характерной горчинки		
Northern Brewer <i>Германия</i>	6-9,5%	<ul style="list-style-type: none"> горький сорт хмеля - придает одновременно и аромат, и горечь
Nugget <i>Германия</i>	10-12,5%	<ul style="list-style-type: none"> тяжелый, пряный и травяной запах, сильный, горький хмель
Magnum <i>Германия</i>	11-15%	<ul style="list-style-type: none"> горький сорт хмеля, качественное охмеление, улучшает стойкость пива дает обволакивающую, терпкую горечь и тонкий цветочно-фруктовый аромат
Экстракты	Описание	
Cascade Topnotes	<ul style="list-style-type: none"> классический вкус хмеля 	
Floral	<ul style="list-style-type: none"> цветочный вкус 	
Herbal	<ul style="list-style-type: none"> травяной вкус 	
Citrusy	<ul style="list-style-type: none"> цитрусовый вкус 	
Tetrahop Gold	<ul style="list-style-type: none"> улучшает качество пены при внесении его после брожения в качестве компонента формирования горькой составляющей, также действует как антибактериальное средство 	
Hexahop Gold	<ul style="list-style-type: none"> улучшает стойкость и плотность пены, а также может применяться для производства светостойчивого пива, разливаемого в зеленые и светлые бутылки 	
Isohop	<ul style="list-style-type: none"> применяется для замены хмеля, добавляемого в варочный котел для придания пиву горечи 	
Redihop	<ul style="list-style-type: none"> обладает защитной функцией против образования «засвеченного» вкуса при использовании его в качестве единственного источника придания хмелевой горечи 	
Aspera	<ul style="list-style-type: none"> придает характерный вкус и цвет жженого солода 	



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолимо, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com



Сорта американского хмеля

Jarrylo	Pekko
<p>Страна произрастания: США</p> <p>Описание: произносится как Яр-ри-ло, этот хмель назван в честь славянского Бога плодородия. Произрастает в долине Якима на западном побережье США. Ароматный хмель с банановыми, персиковыми и пряными нотками. Jarrylo является универсальным хмелем, хорошо подходящим как для придания ароматики, так и приятной горчинки.</p> <p>Аромат: пряный и фруктовый.</p> <p>Альфа кислота: 14,8%;</p> <p>Бета-кислота: 8,2%;</p> <p>Координатор гумулона: 34-37% альфа-кислот;</p> <p>Всего масла: 3,6-4,3 мл / 100 г. Из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Мирцен – 40-55%; ■ Гумулен – 15-18%; ■ Кариофиллен – 8-11%; ■ Фарнезен – меньше 1%. 	<p>Страна произрастания: США</p> <p>Описание: нотки ананаса, мяты, огурца, лимона. Широкая область применения для различных сортов пива.</p> <p>Аромат: чистый, мягкий, приятный, цветочный, цитрусовый, мятный, травяной.</p> <p>Альфа кислота: 15,4%;</p> <p>Бета-кислота: 4,3%;</p> <p>Координатор гумулона: 27-30% альфа-кислот;</p> <p>Всего масла: 2,1-2,7 мл / 100 г. Из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Мирцен – 46-55%; ■ Гумулен – 12-15%; ■ Фарнезен – меньше 1%.
Columbus	Sterling
<p>Страна произрастания: США</p> <p>Описание: Этот хмель с высоким содержанием альфа кислоты является одним из трех в группе основных хмелей трех «С» - Cascade, Centennial, Columbus. Благодаря своей ароматике и сильно выявленной горечи Columbus является отличной основой для многих сортов пива от Pale Ale и IPA до Stout`ов.</p> <p>Аромат: пряноароматный, землистый, тонкие нотки цитруса.</p> <p>Альфа кислота: 15,9%;</p> <p>Бета-кислота: 4,9%;</p> <p>Координатор гумулона: 30-35% альфа-кислот;</p> <p>Всего масла: 1,5-2,0 мл / 100 г. Из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Мирцен – 40-50%; ■ Гумулен – 12-18%; ■ Кариофиллен – 9-11%; ■ Фарнезен – меньше 1%. 	<p>Страна произрастания: США</p> <p>Описание: Sterling является американским аналогом чешского Saaz, но с более высоким показателем альфа кислоты. Является универсальным хмелем, хорошо подходящим как для придания ароматики, так и легкой горчинки.</p> <p>Аромат: травянистый, пряный, тонкие нотки цитруса.</p> <p>Альфа кислота: 10,2%;</p> <p>Бета-кислота: 6,9%;</p> <p>Координатор гумулона: 22-28% альфа-кислот;</p> <p>Всего масла: 1,3-1,9 мл / 100 г. Из них:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Мирцен – 44-48%; ■ Гумулен – 19-23%; ■ Кариофиллен – 5-7%; ■ Фарнезен – 11-17%.



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолимо, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com



Дрожжи сухие

Наименование	Брожение	Седиментация	Температура брожения	Описание
АЕВ - group (Sweden)				
FERMOLAGER W	Низовое	Высокая	10-15°C	<ul style="list-style-type: none"> Материнская культура дрожжей - W 34/70 (институт Вайенштефан, Германия) Самый популярный штамм для низового брожения
FERMO-ALE	Верховое	Высокая	16-22°C	<ul style="list-style-type: none"> Для производства эля, IPA и других сортов пива верхового брожения. Окончательный аромат нейтральный, слегка эфирный, тем самым подчеркивается профиль хмелевого аромата
Fermentis (France)				
Saflager W 34/70	Низовое	Высокая	12-15°C	<ul style="list-style-type: none"> Самый популярный штамм для низового брожения (институт Вайенштефан, Германия)
Saflager S-189	Низовое	Высокая	12-15°C	<ul style="list-style-type: none"> Используются для производства пива типа "Пилс" и лагерного пива с нейтральным вкусом (Хюрлиманн, Швейцария)
Saflager S-23	Низовое	Высокая	12-15°C	<ul style="list-style-type: none"> Применяется для лагерного пива с мягким, слегка фруктовым ароматом. Так же известен как Rh (Берлин, Германия)
Saflager S-33	Верховое	Средняя	15-20°C	<ul style="list-style-type: none"> Самые популярные и надежные дрожжи для верхового брожения. Создают прекрасный вкусовой оттенок и используются для многих сортов специального пива - крепкого, с содержанием алкоголя 7,5-11,5%
Saflager WB-06	Верховое	Низкая	18-24°C	<ul style="list-style-type: none"> Специальные дрожжи для пшеничного пива, придающие пиву легкие фенольные и эфирные ноты - типичные для пшеничного пива
Saflager S-04	Верховое	Высокая	15-20°C	<ul style="list-style-type: none"> Наиболее популярны для производства эля, отличающиеся способностью быстрого сбраживания и очень хорошей седиментацией, что позволяет получить хорошо осветленное пиво. Особенно хорошо подходят для брожения в ЦКТ
Saflager US-05	Верховое	От низкой до средней	15-22°C	<ul style="list-style-type: none"> Наиболее популярный американский штамм, придающий пиву сбалансированные, тонкие ароматы с пряными нотами



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолимо, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com



Дрожжи жидкие

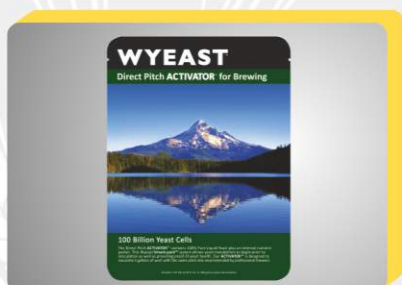
Наименование	Брожение	Седиментация	Температура брожения	Описание
Wyeast lab (USA)				
London Ale	Верховое	От низкой до средней	15-22°C	<ul style="list-style-type: none"> Богатый минеральный профиль с некоторым фруктовым оттенком
Irish Ale	Верховое	Средняя	16-22°C	<ul style="list-style-type: none"> Универсальные дрожжи, особенно хорошо подходят для темных сортов пива. Профиль с тонкими фруктовыми нотами. Оттенки фруктов будут усиливаться, когда температура ферментации станет выше 18°C
Ringwood Ale	Верховое	Высокая	18-23°C	<ul style="list-style-type: none"> Штамм дрожжей с уникальными свойствами брожения и вкусовыми характеристиками. Различные фруктовые оттенки с солодовым привкусом. Ввиду высокой седиментации, пиво будет осветлено и без фильтрации
London Ale III	Верховое	Высокая	18-23°C	<ul style="list-style-type: none"> Созданы в классической лондонской пивоварне. Эти дрожжи имеют прекрасный солодовый и хмелевой профиль. Фруктовый, очень легкий и мягко сбалансированный вкус
Northwest Ale	Верховое	Высокая	18-24°C	<ul style="list-style-type: none"> Один из классических штаммов дрожжей для элей из пивоварен северо-запада США. Создает солодовый и слегка фруктовый оттенок с хорошей глубиной и сложностью
London ESB Ale	Верховое	Высокая	18-22°C	<ul style="list-style-type: none"> Данный штамм дрожжей имеет чрезвычайно высокую седиментацию. Достигаются яркие оттенки пива, с нотками фруктов и не требуют фильтрации пива
Belgian Ardennes	Верховое	Высокая	8-24°C	<ul style="list-style-type: none"> Один из лучших и универсальных штаммов для производства классического бельгийского Эля. Этот штамм создает хорошее сочетание фруктовых оттенков с тонкими пряными нотами
Bohemian Lager	Низовое	От низкой до средней	8-22°C	<ul style="list-style-type: none"> Наиболее используемый в мире тип дрожжей для низового брожения. Этот штамм производит отличный солодовый профиль. Универсальный штамм, который можно использовать для различных сортов пива от Lager до Pilsner
Bavarian Lager	Низовое	От среднего до высокого	8-14°C	<ul style="list-style-type: none"> Используется многими немецкими пивоварнями для создания богатого и насыщенного вкуса пива
Belgian Lambic Blend	Низовое	Средняя	17-24°C	<ul style="list-style-type: none"> Смесь культур дрожжей и бактерий для спонтанно-ферментированного пива
Belgian Abbey II	Низовое	Средняя	8-24°C	<ul style="list-style-type: none"> Отличный штамм дрожжей для варки бельгийских темных крепких элей
German Wheat	Низовое	Высокая	17-24°C	<ul style="list-style-type: none"> Немецкий штамм дрожжей для пшеничного пива с высокой седиментацией

Специальный пакет **Activator™**, в котором находятся живые дрожжи, содержит живые клетки дрожжей в жидкой суспензии. Эта дрожжевая суспензия находится в оптимальном состоянии для хранения и сохраняет способность к быстрой и полной ферментации.

Пакет **Activator™** включает в себя стерильный мешочек с питательной жидкостью, которая при разрыве выпускает содержимое в дрожжевую суспензию и активировывает пакет.

Эти питательные вещества инициируют обмен веществ, которые в свою очередь генерируют CO₂ и вызывают увеличение пакета.

Этот способ сокращает время подготовки дрожжей для процесса брожения. Активация также служит в качестве теста на жизнеспособность культуры - расширение пакета является показателем жизнеспособности и активности дрожжей.



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолимо, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com



Моющие средства

Наименование	Описание	Параметры мойки	Назначение и область применения
Биосейф (ХЛОРОФОМ)	Щелочное пенное моющее средство с дезинфицирующим эффектом на основе активного хлора (более 5%)	Пеногенератор, ручная мойка, замачивание. С=1-3%, t=20-40°C, τ=5-10 мин.	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная мойка и дезинфекция технологического оборудования: емкостей, трубопроводов, транспортерных лент, блоков розлива, инструментов, тары, полов и стен.
Биосейф-2 (СИПАКТИВ)	Щелочное беспенное средство для мойки пищевого оборудования	СИР-мойка / циркуляция, замачивание. С=0,5-3%, t=20-80°C, τ=30-60 мин.	<ul style="list-style-type: none"> Мойка технологического оборудования: емкостей, варочных аппаратов, фильтров, броидильных танков, ЦКТ, форфасов, блоков розлива, кегов, трубопроводов, пастеризаторов, сатураторов, бутылей (ПКБ и ПЭТФ) и т.д.
Биосейф Ацида-3 (НИТРАЦИД СИР)	Кислотное беспенное средство для мойки пищевого оборудования	СИР-мойка / циркуляция. С=0,5-3%, t=20-45°C, τ=20-40 мин.	<ul style="list-style-type: none"> Мойка и дезинфекция оборудования: емкостей, варочных аппаратов, фильтров, броидильных танков, блоков розлива, ЦКБА, кегов, трубопроводов, теплообменников, пастеризаторов, купажных емкостей и т.д. Удаляет минеральные отложения.
Стерцид форте 15	Дезинфицирующее средство, содержание НУК 15%	СИР-мойка / циркуляция. С=0,1-0,5%, t=5-20°C, τ=10-20 мин.	<ul style="list-style-type: none"> Дезинфекция оборудования: емкостей, варочных аппаратов, фильтров, броидильных танков, блоков розлива, ЦКБА, кегов, трубопроводов, теплообменников, пастеризаторов, купажных емкостей и т.д. Обладает широким бактерицидным действием против всех групп микроорганизмов (бактерии, дрожжи, вирусы и т.д.).



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолимо, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com



Компания "Грейнрус" предлагает комплексную консультационную и сервисную поддержку, в рамках которой мы представляем:



ПРОГРАММУ СОВМЕСТНЫХ ВАРОК НА СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНЕ (г.Москва):

- Варка пива лагерного типа с американским хмелем и дрожжами FermoLager;
- Варка пива верхового брожения с американским хмелем и дрожжами FermoAle;
- Варка пшеничного пива с американским хмелем;
- Варка кваса по технологии с применением дрожжей FermoLager;
- Варка пива с применением различных специальных солодов для создания уникальных сортов пива верхового и низового брожения.



ОБУЧЕНИЕ СОТРУДНИКОВ ПИВОВАРНИ (ВЫЕЗД ТЕХНОЛОГА НА ВАШЕ ПРОИЗВОДСТВО):

- Варка пива как по классической технологии, так и с использованием "крафтовых" элементов: варка американ пейл эль, индиан пейл эль, пшеничного пива с различными добавками и применение сухого охмеления;
- Правильное ведение технологических журналов по варке, брожению и дображиванию пива;
- Правильная мойка емкостного оборудования на базе пивоваренного завода.



А ТАК ЖЕ КОМПЛЕКС УСЛУГ ДИПЛОМИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГОВ:

- Консультации по подбору ингредиентов – солод, хмель, дрожжи, экстракты, моющие средства;
- Создание и проработка рецептур под заказ;
- Консультации по каждому этапу процесса варки;
- Поиск и подбор расходных материалов (фильтра, моющие средства, тара и т.д.);
- Консультации по выбору и установке пивоваренного оборудования с нуля.



ООО «Грейнрус»
Москва, 119021, ул. Россолимо, д. 17
+7 (495) 789-89-43
info@grainrus.com
www.grainrus.com

