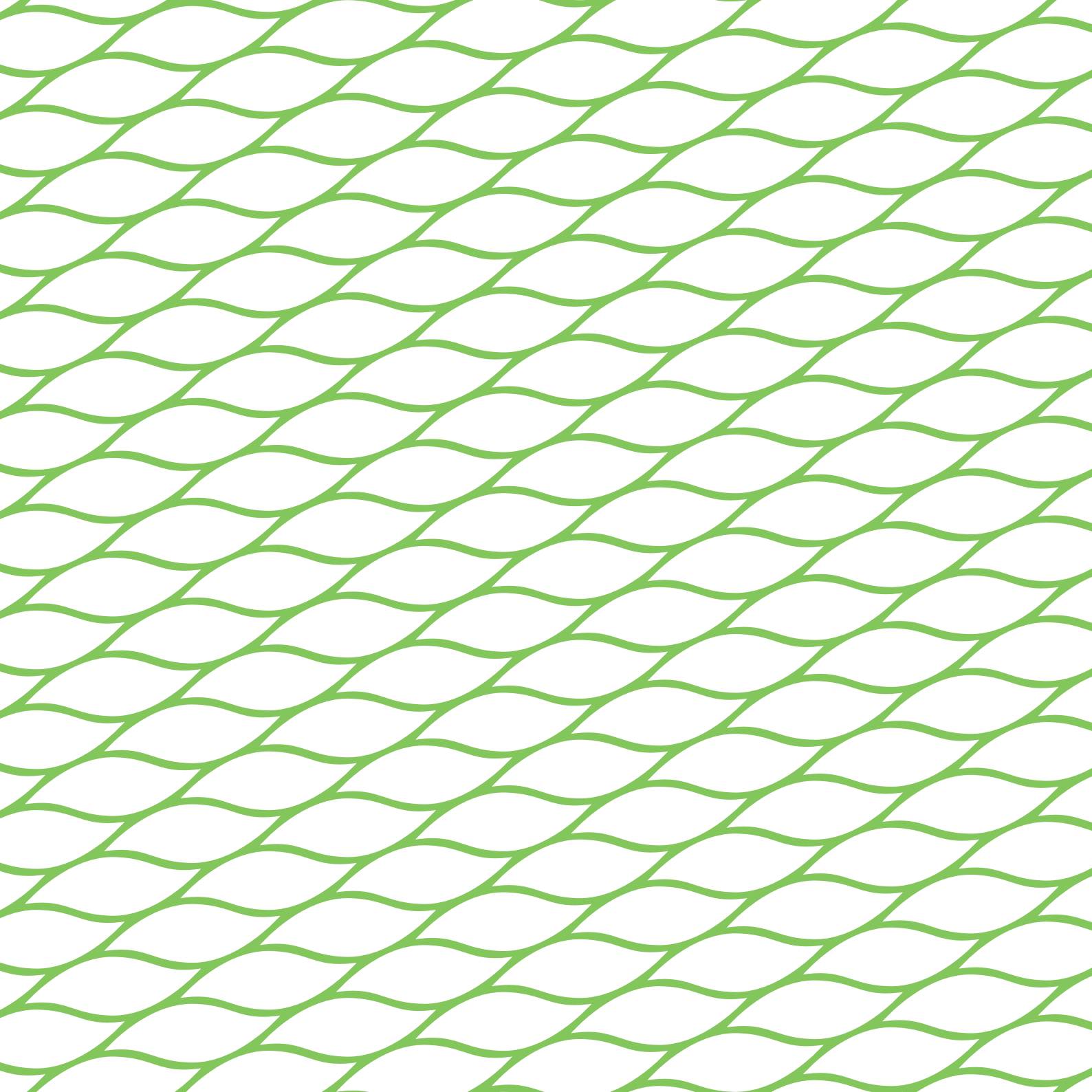
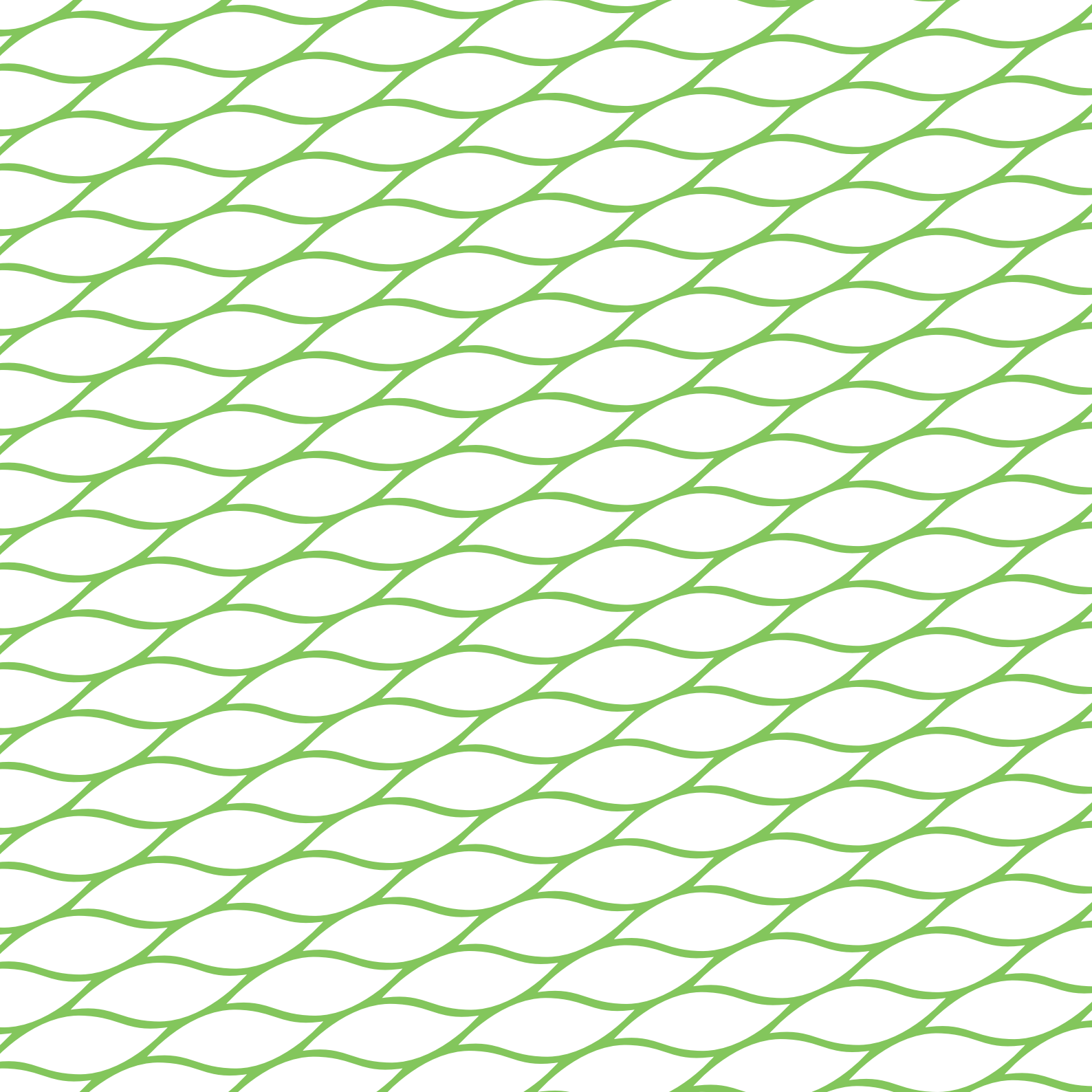




ГРЕЙНРУС







СОДЕРЖАНИЕ

О нас _____	4
Условия работы с компанией «Грейнрус» _____	8
Материально-техническая база _____	12
Наши партнеры _____	16
Солод компании «Курский солод» _____	20
Солод компании «Sophus Fuglsang» _____	28
Солод компании «Viking Malt» _____	30
Солод компании «Castle Malting» _____	45



Американский хмель _____	54
Хмель HVG. Германия _____	60
Хмель MM Invest. Чехия _____	68
Дрожжи AEB-Group. Швеция _____	70
Дрожжи Fermentis. Франция _____	72
Дрожжи White Labs. Дания _____	74
Клининг Bio Safe. Россия _____	78



О НАС

«Грейнрус» – торгово-производственная компания, основными направлениями которой являются:



Импорт и дистрибуция сырья для пивоваренной отрасли



Производство собственного солода под брендом «Курский солод»



Технологический сервис и консультации, экспериментальные варки и отработка новых рецептов крафтового пива





«ГРЕЙНРУС» — ЛИДЕР В ИНДУСТРИИ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ



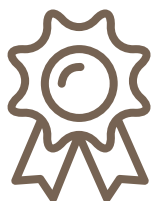
ОПЫТ

21 лет на рынке, лидер
по импорту солода с 2000 г.



ДОСТУПНОСТЬ

Развитая система складов
в Российской Федерации
(7 складов)



КАЧЕСТВО

Вся солодовенная продукция
сертифицирована в соответствии
с международными стандартами
ISO 22000:2005,
ГОСТ Р ИСО 22000-2007



СЕРВИС

Индивидуальный подход,
гарантированность поставок,
высочайшее качество сырья и услуг
по рыночным ценам в короткие сроки

УСЛОВИЯ РАБОТЫ С КОМПАНИЕЙ «ГРЕЙНРУС»



Часы работы

Клиентский сервис и персонал, обрабатывающий заказы, доступны с 9 до 17 часов с понедельника по пятницу, за исключением государственных выходных дней и праздников.



Цены

Цены даны на условиях FCA Склад. Весь солод доступен в виде целого недробленого зерна. Скидки возможны при единовременном заказе определенных объемов. Минимальный заказ вы можете осуществить на сайте www.malt.ru. При единовременном заказе больших объемов предусмотрены скидки. Сделайте запрос нашим менеджерам по электронной почте info@grainrus.com для получения актуальных цен.

При формировании запроса необходимо указать контактные данные (ФИО или название предприятия, мощность, адрес, контактный телефон, адрес электронной почты).





Условия оплаты

Товар отпускается по 100% предоплате. Отгрузка товара происходит на следующий рабочий день после поступления денежных средств на расчетный счет нашей компании.

Для рассмотрения возможности предоставления отсрочки платежа необходимо отправить запрос на электронную почту **info@grainrus.com**, включающий пакет документов: устав, свидетельство о государственной регистрации и постановке на учет, приказ о назначении директора и гл. бухгалтера, бухгалтерский баланс с отметкой налоговой за прошедший год и кварталы текущего года, расшифровку счета 01, информацию о кредиторской и дебиторской задолженности, отчет о прибылях и убытках, справку об уплате НДС. Запросы, содержащие неполный пакет документов, к рассмотрению приняты не будут.

Решение о предоставлении кредитной линии принимает исключительно Продавец. Все взаимодействия между сторонами регулируются законами Российской Федерации. Для новых клиентов срок рассмотрения заявки на кредитную линию составляет 3–7 рабочих дней после получения запроса от Покупателя и предоставления всех указанных документов. Все предыдущие заказы должны быть оплачены до начала обработки новых заказов.

Варианты оплаты: кредитная карта, банковский перевод.



Доставка

Индивидуальные условия доставки согласуются отдельно с каждым клиентом. При размещении заказа необходимо согласовать с менеджером нашей компании желаемую дату отгрузки или поставки, время поставки, склад отгрузки, адрес доставки, контактное лицо.





Приемка солода при отгрузке с наших складов в мешках

До подписания транспортной накладной при получении товара со склада Продавца состав заказа и упаковка товара должны быть проверены. Покупатель обязан проверить целостность упаковки и не принимать к погрузке рваные и поврежденные мешки, пакеты, канистры. Водитель-экспедитор покупателя или ТК после подписания транспортной накладной на складе отгрузки несет полную ответственность за сохранность груза.

В случае обнаружения недостатков товара следуйте инструкции:

- отметьте фактическое количество товара (мешков и пакетов) в ТТН, принятого к перевозке до подписания документов на складе;
- при возможности сделайте фото поврежденных мешков или пакетов;
- позвоните по телефону **+7 495 789 89 43** и сообщите о проблеме;
- доведите информацию о требуемой процедуре приемки до работников склада.



Приемка солода при отгрузке с наших складов насыпью

Чтобы быть уверенным в качестве получаемого товара, следуйте инструкции:

- спрашивайте у водителя качественное удостоверение и декларацию соответствия на поставляемую партию солода;
- осмотрите состояние прицепа перед выгрузкой;
- настаивайте на медленной и равномерной пересыпке солода в силос;
- транспортные документы не должны быть подписаны, пока солод не будет полностью ссыпан и его качество не будет проверено;
- обязательно отметьте все нарушения до того, как документ о получении товара будет подписан получателем. Возникающие проблемы должны быть отмечены в транспортной накладной;
- при наличии вопросов по приемке и выгрузке товара, звоните по телефону **+7 495 789 89 43**. Водитель должен ждать полной выгрузки на случай, если у вас есть к нему вопросы.



Хранение солода

Продавец делает все возможное, чтобы в солоде не было зараженности и продуктов жизнедеятельности вредителей. Как только солод отгружен со склада, мы не можем контролировать ситуацию возможной зараженности.

Наши рекомендации по хранению солода:

- инспектировать зону хранения товара через определенные регулярные интервалы. Это имеет особенное значение при температурах хранения выше 18°C;
- хранить солод в чистом, прохладном, вентилируемом сухом помещении, не на полу и вдали от стен (за исключением стен силосов);
- применять периодическую фумигацию (при необходимости хранения в больших количествах);
- использовать солод в течение 3 месяцев после получения, для достижения наилучших результатов.



Спецификации солода и хмеля

Спецификации и описание товара доступны на сайте www.malt.ru.

Анализ солода и хмеля может быть по запросу отправлен на вашу электронную почту или факс при необходимости.

Если что-то из вышеперечисленного вам не понятно или у вас возникли вопросы, просьба написать нам письмо или связаться с нашими менеджерами.



МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА





АГРОПРЕДПРИЯТИЕ



ГОЛОВНОЙ ОФИС



СЕМЕННОЙ ЗАВОД



СКЛАД



ЭЛЕВАТОР



МИНИ-ПИВОВАРНЯ



СОЛОДОВНЯ



МОЛОЧНОЕ
ЖИВОТНОВОДСТВО



Владивосток



КУРСКАЯ СОЛОДОВНЯ

120 000 ТОНН

Объем производства светлого солода

6 500 ТОНН

Мощность нового цеха обжарки солода

40 000 ТОНН

Объем элеватора для хранения
ячменя и солода

15 Т/ч.

Производительность собственного
семенного завода

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Ежедневный контроль поступающего ячменя и производимого солода в сертифицированной лаборатории солодовни



International
Organization for
Standardization



НАШИ ПАРТНЕРЫ

СОЛОД



Pilsner
Pale Ale
Vienna
Munich type (1-3)

Caramel (20-350)
Melanoid
Caramel double roast
Chocolate

Black
Buckwheat
Wheat



Pilsner
Pale Ale
Vienna
Red Ale
Dark Ale

Munich type 1-3
Cara Pale
Cara Plus
Caramel
Chocolate

Cookie
Crystal
Wheat



Pilsner
Pale Ale
Vienna
Munich
Cara Blond
Cara Clair
Cara Gold

Cara Ruby
Abbey
Acide
Arome
Bisquit
Cafe light
Cafe

Melano
Special B
Roasted
Rye
Wheat
Whisky



Pilsner



ХМЕЛЬ



mm - Invest, s.r.o.
Člen TOP HOP GROUP



Joh. Barth & Sohn
hops are our world

ДРОЖЖИ



МОЙКА

Bio Safe
chemicals



КУРСКИЙ СОЛОД



PILSNER MALT

светлый солод



Изготовлен из отборного двухрядного пивоваренного ячменя. Применяется как базовый солод при варке большинства сортов светлого пива. Замачивание и проращивание происходят в наиболее комфортных для ячменя условиях для достижения высокого качества и однородности характеристик солода. Температура воздуха при сушке варьируется в пределах 80–85°C. Вкус светлого солода можно описать как слегка сладковатый, с ореховым привкусом.

Экстрактивность: мин. 81 %

Цвет: 3,5–4,5 EBC

Белок: 9,8–11,5 %

ПАРАМЕТРЫ	PILSNER MALT
Влажность, %	max. 5,0
Экстрактивность, %	min. 81,0
Цвет, EBC	3,5 - 4,5
Белок, %	9,5 - 11,5
Осахаривание	max. 15
Вязкость, EBC	max. 1,55
Диастатическая сила, °WK	min. 240
Глютен, mg/kg	50000 - 70000
Сорность, %	max. 0,3



Легкий Американский лагер

Это легкое, освежающее пиво с низким содержанием алкоголя. Имеет очень слабый солодовый, хмелевой и дрожжевой характеры. Нередко добавление к засыпи несоложенной кукурузы.

Экстрактивность: 12%

Содержание алкоголя: 4,2% об.

Цветность: 6 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 12 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pilsner - 95%

Кукурузная крупка – 5%

Температурные паузы:

50°C – 10мин,

63°C – 30мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90мин

0мин – Sterling 12 IBU

Дрожжи: Fermo lager

Температура брожения: 12-14

Основное брожение: 5-7 дней

Шпунтование производить при 5,0% остаточного экстракта

Дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 25-28 день



PALE ALE MALT

светлый солод



Более насыщенный и полный вкус, чем у Pilsner. Подходит для изготовления как лагерного пива, так и эля. Усиливает золотистый оттенок и придает пиву приятную ароматику.

Солод Pale Ale изготовлен из отборного двухрядного ярового ячменя. Высокое качество обработки солода способствует облегчению затирания. Солодовый вкус хорошо сочетается со сладковатыми и ореховыми нотками. Цветность солода Pale Ale не слишком сильная, что делает его идеально подходящим для тонкой коррекции классического пива типа lager.

Экстрактивность: мин. 82 %

Цвет: 4–6,5 EBC

Белок: 9,8–11,5 %

ПАРАМЕТРЫ	PALE ALE MALT
Влажность, %	max. 5,0
Экстрактивность, %	min. 82,0
Цвет, EBC	4 - 6,5
Белок, %	9.8 - 11,5
Осахаривание	max. 15
Вязкость, EBC	max. 1,55
Диастатическая сила, °WK	min. 280
Сорность, %	max. 0,3



Шотландское крепкое 70

Этот стиль еще называют крепкий скотч эль – превосходное пиво, которое отличается главным образом содержанием алкоголя. Такое пиво намного чище и имеет гораздо более сбалансированную солодовую сладость по сравнению с английскими пейл элями. Цвет варьируется от янтарного до глубокого медного. Аромат солодовый, с хлебными и поджаренными солодовыми нотками, карамелью и некоторой сладостью.

Экстрактивность: 9,6%

Содержание алкоголя: 4,7% об.

Цветность: 26 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 15 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 72%

Munich – 4%

Caramel 100 – 12%

Caramel 250 – 4%

Caramel 50 – 5%

Шато кофе – 3%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 60мин

0мин – Perle 15 IBU

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18

Основное брожение: 4-5 дней

Шпунтование производить при 5,0% остаточного экстракта

Дображивание: 14 - 20 дней

Время созревания: 21 день



ВЕНСКИЙ

светлый солод



Используется для увеличения цветности и аромата светлых сортов пива. Увеличивает полновкусие и придает пиву золотистый оттенок. Характерный нежный вкус с ароматом ириски и карамели. Солод венский обжаривается при чуть большей температуре, чем солод светлый. Ввиду этого получается более золотистый оттенок и увеличивается полнота вкуса пива.

Вкус — тонкий, с нотками карамели и ириски. Солод венский хорошо подходит для светлого пива. Классическое применение — усиление цвета и аромата светлого пива. Также на базе венского солода существует отдельный сорт пива — венский lager, который славится своим глубоким золотистым цветом и солодовым вкусом.

Экстрактивность: мин. 80 %

Цвет: 6–8 EBC

ПАРАМЕТРЫ	ВЕНСКИЙ
Влажность, %	max. 5,0
Экстрактивность, %	min. 80,8
Цвет, EBC	6,0 - 10,0
Белок, %	9,5 - 11,5
Осахаривание	max. 15
Вязкость, EBC	max. 1,6
Сорность, %	max. 0,3



Золотой бельгийский эль

Светлый сложный игристый крепкий эль в бельгийском стиле, с высокой аттенуацией и скорее фруктовыми и хмелевыми, чем фенольными нотами.

Экстрактивность: 16%

Содержание алкоголя: 6,0%

Цветность: 8-12 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 25-35 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale - 90%

Vienna – 10%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 10мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 60 мин

0мин – Perle 15 IBU

30мин – Goldings 8 IBU

58мин – Goldings 2 IBU

Дрожжи: Fermentis S-04

Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 4-5 дней

Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта:

дображивание: 30 - 35 дней

Время созревания: 40 дней



МЮНХЕНСКИЙ ТИП 2

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен. Придает пиву слабый аромат хлеба и улучшает пеностойкость готового пива. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый полный вкус.

Экстрактивность: мин. 80 %

Цвет: 19–25 EBC

ПАРАМЕТРЫ	МЮНХЕНСКИЙ ТИП 2
Влажность, %	max. 4,5
Экстрактивность, %	min. 80,0
Цвет, EBC	19 - 25
Белок, %	9,5 - 11,5
Осахаривание	max. 15
Вязкость, EBC	1,5 - 1,6
Сорность, %	0,3



МЮНХЕНСКИЙ ТИП 2

специальный солод

Майский Бок

Пиво имеет приятный богатый солодовый профиль, с высоким содержанием алкоголя. В отличие от других сортов бока, этот стиль лучше варить без карамельных солодов, так как он добавляет вкус, не подходящий для данного стиля. Акцент на солодовую сладость.

Экстрактивность: 17,0%

Содержание алкоголя: 7,1% об.

Цветность: 14 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 27 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pilsner - 67%

Munich - 23%

Температурные паузы:

50°C – 10мин,

63°C – 30мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90мин

0мин – Hercules 15 IBU

30мин – Perle 10 IBU

88 мин – Mandarina Bavaria 2 IBU

Дрожжи: Fermo lager Berlin

Основное брожение: 5-7 дней

Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта

дображивание: 45 - 55 дней

температура брожения: 12-14

Время созревания: 60 день



КАРАМЕЛЬНЫЙ 20 EBC

специальный солод



Самый светлый карамельный солод из линейки карамельных солодов, придает пиву насыщенный ореховый и хлебный аромат.

ПАРАМЕТРЫ	КАРАМЕЛЬНЫЙ 20 EBC
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 75,0
Цвет, EBC	15,0 - 25,0
Сорность, %	max. 0,3



Фруктовый ламбик

Это сложный, фруктовый, приятно кислый, сбалансированный светлый пшеничный эль с кислотностью, ферментированный бельгийскими микробиотами. Это ламбик с фруктами, а не просто фруктовое пиво. Брожение от нескольких месяцев до нескольких лет.

Экстрактивность: 10,0%

Содержание алкоголя: 5,0% об.

Цветность: 14 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 10 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pilsner - 45%

Wheat– 55%

Карамельный 20 EBC

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 60мин

0 мин – Tradition 10 IBU

Дрожжи: жидкие дрожжи Wyeast 5278 Belgian Lambic Blend

Температура брожения: 20

После основного брожения - 2 кг фруктов (вишня, черешня, яблоки, черная смородина, персик и т.д.) на 10 л молодого пива и осуществить дображивание от 3 до 6 месяцев.

Основное брожение: 5-7 дней

Шпунтование производить при 4,0% остаточного экстракта

Дображивание: 90 - 120 дней

Время созревания: 90-120 день



КАРАМЕЛЬНЫЙ 50 EBC

специальный солод



Карамельный солод, придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет.

ПАРАМЕТРЫ	КАРАМЕЛЬНЫЙ 50 EBC
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 75,0
Цвет, EBC	40,0 - 60,0
Сорность, %	max. 0,3



Ванильный портер

Оригинальное темное пиво со сладко-сливочным вкусом, выраженными тонами бисквита, ванили и шоколада. Ваниль чувствуется отчетливо, но совсем не выпирает.

Экстрактивность: 16,0%

Содержание алкоголя: 6,5% об.

Цветность: 69 ЕВС

Содержание единиц горечи в пиве: 31 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 72%

Caramel 50 – 10%

Munich - 8%

Black - 4%

Chocolate – 6%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 60мин

0мин – Perle 31 IBU

5 мин – стручок ванили

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18 - 20

Основное брожение: 5-7 дней

Шпунтование производить при 5,0% остаточного экстракта

Дображивание: 40 - 45 дней

Время созревания: 45 день



КАРАМЕЛЬНЫЙ 100 ЕВС

специальный солод



Придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темному лагеру.

ПАРАМЕТРЫ	КАРАМЕЛЬНЫЙ 100 ЕВС
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 75,0
Цвет, ЕВС	90,0 - 110,0
Сорность, %	max. 0,3



КАРАМЕЛЬНЫЙ 100 ЕВС

специальный солод

Американский Амбер Эль

Это пиво с широким спектром хмелевых вкусов и ароматов. Имеет заметный карамельный вкус и немного больше остаточной солодовой сладости, чем у американского пейл эля. Достигается баланс горечи, за счет чего сорт очень питкий.

Экстрактивность: 12,8%

Содержание алкоголя: 5,1% об.

Цветность: 25 ЕВС

Содержание единиц горечи в пиве: 35 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 73%

Caramel 50 – 10%

Munich - 8%

Caramel 250 – 5%

Caramel 100 – 4%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 60мин

0мин – 15 IBU

50 мин – Centenial 15 IBU

60 мин – Centenial 3 IBU

60 мин - SAAZ 2 IBU

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18 – 20

Основное брожение: 3-4 дней

Шпунтование производить при 5,0% остаточного экстракта

Дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 30 день



КАРАМЕЛЬНЫЙ 150 ЕВС

специальный солод



Придает пиву более насыщенный цвет и ореховый аромат.

ПАРАМЕТРЫ	КАРАМЕЛЬНЫЙ 150 ЕВС
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 75,0
Цвет, ЕВС	140,0 - 160,0
Сорность, %	max. 0,3



КАРАМЕЛЬНЫЙ 150 ЕВС

специальный солод

Double IPA

Отличительной особенностью двойного IPA является выраженная хмелевая горечь. Часто ей сопутствует сильный солодовый вкус, что означает большую долю располагающего к брожению сахара, приводящую к большей плотности и повышенному содержанию алкоголя (как правило, от 8% до 10%)

Экстрактивность: 18%

Содержание алкоголя: 6,8%

Цветность: 16-30 ЕВС

Содержание единиц горечи в пиве: 60-100 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 72%

Bisquit – 15%

Caramel 150 – 6%

Château Oak - 7%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 70мин

0мин – Chinook 50 IBU

88мин – Chinook 15 IBU

Dry hopping – Eldorado2 IBU

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 4-6 дней

Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта

Дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 30-40 день



КАРАМЕЛЬНЫЙ 200 EBC

специальный солод



Темный карамельный солод из линейки карамельных солодов, придает насыщенный цвет, карамельный вкус.

ПАРАМЕТРЫ	КАРАМЕЛЬНЫЙ 200 EBC
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 75,0
Цвет, EBC	190,0 - 210,0
Сорность, %	max. 0,3



Крепкий стаут

Глубокое, сложное, тёмное пиво с полным и насыщенным вкусом. Он имеет богатый тёмно-солодовый аромат, который может варьироваться от сухого шоколада до слегка жженого солода. В стауте почти всегда есть чёткий фруктовый профиль, включая сложные тёмные фрукты, такие как сливы, изюм или чернослив. Как и многие другие британские сорта пива, имперский стаут имеет характерный карамельный или хлебный вкус.

Экстрактивность: 16%

Содержание алкоголя: 5,8%

Цветность: 60-80 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 50-90 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 55%

Munich – 20%

Caramel 200 – 15%

Roasted Barley – 5%

Black – 5%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 60мин

0мин – Centenial 30IBU

30мин – Centenial 15 IBU

58мин – Pekko 5 IBU

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 4-5 дней

Шпунтование производить при 6,5% остаточного экстракта

дображивание: 30 - 40 дней

Время созревания: 45-60 день



КАРАМЕЛЬНЫЙ 250 EBC

специальный солод



Темный карамельный солод, придает насыщенный цвет, более карамельный вкус, чем у карамельного 200 EBC.

ПАРАМЕТРЫ	КАРАМЕЛЬНЫЙ 250 EBC
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 70,0
Цвет, EBC	230,0 - 270,0
Сорность, %	max. 0,3



CARAMEL 250 EBC

specialty malt

«Черное» по старинному рецепту

Современное чёрное пиво производится по технологии низового брожения, то есть относится к лагерам. Темный цвет напитка достигается использованием темного ячменного солода, получаемого путём поджарки пророщенного ячменного зерна. Использование такого солода придает пиву сухой «жареный» привкус, который, однако, обычно менее ощутим, чем в черных элях (стаут). Отличается от стаута также менее насыщенным цветом и менее ощутимой хмельной горечью, которая для традиционного чёрного пива характеризуется как «умеренная».

Экстрактивность: 13,5%

Содержание алкоголя: 5,0%

Цветность: 60-80 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 25-40 IBU

Содержание солода в засыпи:

Munich – 26%

Rye – 20%

Caramel 250 – 12%

Caramel 300 – 12%

Caramel 50 – 25%

Black - 5%

Температурные паузы:

70°C – 20мин,

72°C – 40мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90мин

0мин – Sterling 15 IBU

30мин – Sterling 40 IBU

88мин – Sterling 5 IBU

Дрожжи: Fermo lager Berlin

Температура брожения: 9-12

Основное брожение: 5-7 дней

Шпунтование производить при 6,0%

остаточного экстракта:

дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 30 день



КАРАМЕЛЬНЫЙ 300 EBC

специальный солод



Самый темный карамельный солод из линейки карамельных солодов, придает глубокий и насыщенный цвет, а также яркий карамельный аромат с ореховыми нотками.

ПАРАМЕТРЫ	КАРАМЕЛЬНЫЙ 300 EBC
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 70
Цвет, EBC	280,0 - 320,0
Сорность, %	max. 0,3



КАРАМЕЛЬНЫЙ 300 ЕВС

специальный солод

Темный эль

Темный, сложный, очень крепкий бельгийский эль со вкусной смесью солодовой сладости, темных фруктов и пряных нот. Сложный, богатый, мягкий и опасный. Легко пьется и «бьет по ногам».

Экстрактивность: 15%

Содержание алкоголя: 5,5%

Цветность: 28-40 ЕВС

Содержание единиц горечи в пиве: 15-25 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 60%

Munich – 25%

Milano – 10%

Caramel 300 – 5%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90мин

0мин – Hercules 12 IBU

30мин – Perle 5 IBU

88мин – Tradition 2 IBU

Дрожжи: Fermo Ale

Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 5-6 дней

Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта

Дображивание: 30 - 35 дней

Время созревания: 30 – 40 дней



ДВОЙНОЙ ОБЖАРКИ

специальный солод



Специальный карамельный солод двойной обжарки. Используется для получения насыщенного пива темно-коричневого цвета с уникальным привкусом изюма, карамели, орехов и слив.

ПАРАМЕТРЫ	ДВОЙНОЙ ОБЖАРКИ
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 75
Цвет, EBC	250,0 - 350,0
Сорность, %	max. 0,5



Северогерманский Альтбир

Очень чистое пиво с мягким солодовым характером, с поджаренными нотками и оттенками бисквита и карамели. Этот стиль пива не имеет особо хмелевого вкуса или аромата, но при этом используются благородные сорта немецкого хмеля.

Экстрактивность: 12,3%

Содержание алкоголя: 4,7% об.

Цветность: 31 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 32 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pilsner - 82%

Munich — 8%

Caramel 150— 2%

Bisquit— 4%

Chocolate— 2%

Карамельный Двойной обжарки – 2%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90мин

0мин – Hercules 32 IBU

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18

Основное брожение: 3-5 дней

Шпунтование производить при 5,0% остаточного экстракта

дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 28 день



ШОКОЛАДНЫЙ 900 EBC

специальный солод



Придает пиву шоколадный тон и глубокий коричневый цвет, а также легкий привкус поджаренных орехов.

ПАРАМЕТРЫ	ШОКОЛАДНЫЙ 900 EBC
Влажность, %	max. 5,0
Экстрактивность, %	min. 70
Цвет, EBC	800,0 - 1000,0
Сорность, %	max. 0,3



Индийский пейл эль

Разновидность пейл эля с первого глотка полностью переворачивает представление о пиве даже у достаточно опытных пивоманов. Его аромат и вкус обычно насыщен тонами хвои, цитруса, персика, ананаса, тропических фруктов и цедры, а горечь настолько сильна, что даже самые сухие пилсы севера Германии остаются далеко позади. И всё это достигается четырьмя классическими ингредиентами: дрожжами, водой, солодом и самым важным элементом IPA — хмелем.

Экстрактивность: 15%
Содержание алкоголя: 5,5%
Цветность: 12-30 ЕВС
Содержание единиц горечи в пиве: 40-60 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 82%
Шоколадный – 1%
Карамельный 100 – 10%
Карамельный 250 – 7%

Температурные паузы:

50°C – 10мин,
63°C – 30мин,
72°C – 20мин,
78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90мин

0мин – Columbus 20 IBU
30мин – Columbus 20 IBU
88мин – Pekko (сухое охмеление) 2 IBU

Дрожжи: Fermo Ale

Температура брожения: 18-22
Основное брожение: 4-5 дней
Шпунтование производить при 5,5% остаточного экстракта
Дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 25-30 день



ЖЖЕНЫЙ 1400 EBC

специальный солод



Используется для темных сортов пива, придает глубокий насыщенный темный цвет пиву, а также привносит в аромат нотки кофе, поджаренных орехов.

ПАРАМЕТРЫ	ЖЖЕНЫЙ 1400 EBC
Влажность, %	max. 5,0
Экстрактивность, %	min. 70
Цвет, EBC	1300,0 - 1500,0
Сорность, %	max. 0,5



Овсяный STOUT

Может быть как интенсивно сладким, так и достаточно сухим, солодово-хмелевой баланс зависит от производителя. Добавление овсянки меняет текстуру напитка, делает ее шелковистой или маслянистой, в зависимости от процентного содержания овса. Как и все стауты, овсяный стаут обладает выраженным жареным акцентом с четким солодовым вкусом. В аромате чувствуются тона кофе, зерна, фруктов, орехов. Хмель может проявляться нюансами земли и цветов, но эти нотки встречаются редко.

Экстрактивность: 15%

Содержание алкоголя: 5,5%

Цветность: 44-80 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 25-40 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 68%

Chocolate – 7%

Black – 3%

Caramel 150 – 5%

Caramel 50 – 7%

Овсяные хлопья – 10%

Температурные паузы:

63°C – 30мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90мин

0мин – Magnum 20 IBU

30мин – Миттельфрю 20 IBU

88мин – Миттельфрю 4 IBU

Дрожжи: S-04

Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 4-5 дней

Шпунтование производить при 6,0% остаточного экстракта

Дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 25-35 день



МЕЛАНОИДИНОВЫЙ

специальный солод



Солод с сильной ароматикой, улучшает стабильность и полноту вкуса. Используется для придания насыщенного цвета с характерным красноватым оттенком. Меланоидиновый солод — солод ароматический, рекомендуется для темных сортов пива для коррекции цвета и ароматики. Цветность — с характерным красноватым оттенком. Вкус — с нотками патоки и орехов. Амилолитическая активность — низкая.

ПАРАМЕТРЫ	МЕЛАНОИДИНОВЫЙ
Влажность, %	5,0
Экстрактивность, %	70
Цвет, EBC	70,0 - 90,0
Сорность, %	0,5



МЕЛАНОИДИНОВЫЙ

специальный солод

Русский Имперский Stout

Глубокое, сложное, тёмное пиво с полным и насыщенным вкусом. Он имеет богатый тёмно-солодовый аромат, который может варьироваться от сухого шоколада до слегка жженого солода. В стауте почти всегда есть чёткий фруктовый профиль, включая сложные тёмные фрукты, такие как сливы, изюм или чернослив. Как и многие другие британские сорта пива, имперский стаут имеет характерный карамельный или хлебный вкус.

Экстрактивность: 25%

Содержание алкоголя: 10%

Цветность: 60-80 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 50-90 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 60%

Munich – 20%

Caramel 300 – 10%

Milano – 5%

Black – 5%

Температурные паузы:

50°C – 10мин,

66°C – 60мин,

72°C – 30мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 120мин

0мин – Centenial 35 IBU

30мин – Centenial 15 IBU

120мин – Mosaic 5 IBU

Дрожжи: US-05

Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 7-14 дней

Шпунтование производить при 10,0 - 9,0% остаточного экстракта

Дображивание: 70 - 160 дней

Время созревания: 90-180 день



ГРЕЧИШНЫЙ СОЛОД

специальный солод



Гречишный солод является перспективным сырьем для экспериментов и творчества. Разными авторами было показано, что он может использоваться в производстве пива с пониженным содержанием глютена.

Его белки характеризуются более высокой биологической ценностью: в нем высокое содержание витаминов группы В, ионов калия, марганца, железа, цинка, меди. Так же он единственный среди всех остальных видов солодов, содержащий биофлавоноид рутин, эффективное действие которого доказано в профилактике и лечении многих заболеваний.

Гречишный солод имеет все качества для того, чтобы конкурировать с популярным на сегодняшний день сорго в безглютеновом пивоварении.

Отдельного изучения требуют динамика изменения рутина при приготовлении гречишного солода и пива и факторы, влияющие на этот процесс. Так, сообщает Ч. Бэмфорт, что содержание рутина в ходе солодоращения существенно повышается. Обогащение пива с пониженным содержанием глютена рутином, по нашему мнению, может повысить пищевую и потребительскую ценность этого напитка.

ПАРАМЕТРЫ	ГРЕЧИШНЫЙ СОЛОД
Влажность, %	max. 7,4
Экстрактивность %	min. 56,0
Цвет, EBC	5,0
Белок, %	12,7
Осахаривание	-
Вязкость, EBC	max. 6,5
Диастатическая сила, °WK	33
Глютен, мг/кг	21
Сорность, %	max. 0,5



Гречишный эль

Экстрактивность: 13%

Содержание алкоголя: 5,2%

Цветность: 10 - 15 EBC

Содержание единиц горечи в пиве: 2-40 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pale Ale – 60%

Buckwheat – 30%

Munchen (14-24 EBC) 2– 10%

Температурные паузы:

66°C – 60мин,

72°C – 20мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 60мин

0 мин – Nugget (5 IBU)

30мин – Perle (3 IBU)

60мин – Sterling (2 IBU)

Дрожжи: Fermo Ale

Температура брожения: 18-22°C

Основное брожение: 3-4 дня

Шпунтование производить при 6,0%

остаточного экстракта:

дображивание: 20 - 25 дней

Время созревания: 25 дней



ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД

специальный солод



Пшеничный солод изготовлен из отборной яровой пшеницы. Используется как базовый солод для пшеничных сортов пива. Также добавляется в затор при производстве других сортов пива верхового брожения для придания характерного вкуса и аромата. Пшеничный солод иногда используется для приготовления пива низовым брожением для обогащения вкуса и повышения пеностойкости.

ПАРАМЕТРЫ	ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД
Влажность, %	max. 6,0
Экстрактивность, %	min. 81,0
Цвет, EBC	6,6
Белок, %	max. 12,5
Осахаривание	max. 25
Вязкость, EBC	max. 2,00
Диастатическая сила, °WK	min. 200
Сорность, %	max. 0,3



ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД

— специальный солод

Пшеничное пиво с кориандром и цедрой апельсина (Бланш)

Самым распространённым бельгийским напитком является пиво «Бланш де Брюссель». Это лёгкий, немного отдающий кислинкой и прекрасно освежающий напиток.

Экстрактивность: 12%

Содержание алкоголя: 4,2%

Цветность: 4-16

Содержание единиц горечи в пиве: 8-15 IBU

Содержание солода в засыпи:

Pilsner - 40%

Wheat – 50%

Несоложенная пшеница – 10%

Кориандр: 0,5 г на 1л пива

Цедра апельсина: 0,7 г на 1 л пива

Температурные паузы:

45°C – 15 мин,

50°C – 10 мин,

63°C – 30 мин,

72°C – 20 мин,

78°C – 1мин

Использование хмеля: кипячение 90 минут

0 мин – SAAZ (12 IBU)

Дрожжи: Fermentis WB – 06

Температура брожения: 18-22

Основное брожение: 3-4 дня

Шпунтование производить при 5,0%

остаточного экстракта:

дображивание: 14 - 21 дней

Время созревания: 14-21 день





SOPHUS FUGLSANG

EXPORT-MALTFABRIK A/S



SOPHUS FUGLSANG
EXPORT-MALTFABRIK A/S

**СОЛОД СВЕТЛЫЙ
ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ**

PILSNER MALT

ПИЛСНЕР

ГОСТ 29294-92

Срок годности: 1 год

ХРАНИТЬ В ВЕНТИЛИРУЕМЫХ
УВЛАЖНЕННЫХ ОТ АТМОСФЕРНЫХ ОСАДКОВ
ЧИСТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ
ТЕМП. ОТ -10 ДО +30°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ
НЕ БОЛЕЕ 75%

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
Sophus Fuglsang, Дания
Bryggeriet S.C. Fuglsang A/S, Bryggerivej 2, 6700 Haderslev

БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ



СВЕТЛЫЙ СОЛОД SOPHUS FUGLSANG



PILSNER MALT

светлый солод



Изготовлен из датского ярового двухрядного ячменя. Применяется как базовый солод при варке большинства сортов светлого пива. Замачивание и проращивание происходят в наиболее комфортных для ячменя условиях для получения качества и однородности солода.

Белок: 9,5–11,5

Экстрактивность: 82 %

Цвет: 3–5 EBC

Светлый солод — основное сырье для производства элей и лагеров, придает соломенный цвет пиву



PORT MALS
CASTLE MALTING

MALTERIE
CHATEAU
Since 1868
CHATEAU
WHISKY
25 kg / 55 lbs net
of Belgium

PORT MALS
CASTLE MALTING

МЛА СВЕТЛЫЙ
ЯЧМЕННЫЙ
ПВЛСНЕР МАЛТ
ПВЛСНЕР
ГОСТ 29294-92
Срок годности: 1 год
Содержит ферменты,
атмосферных осадков
в помещении
относительной влажности
не более 75%

FUGLSANG
MALT FABRIK A/S

МЛА СВЕТЛЫЙ
ЯЧМЕННЫЙ
ПВЛСНЕР МАЛТ
ПВЛСНЕР
ГОСТ 29294-92
Срок годности: 1 год
Содержит ферменты,
атмосферных осадков
в помещении
относительной влажности
не более 75%

VIKING MALT
ES
MALTA
SE
MALT

VIKING MALT
МЛА СВЕТЛЫЙ
ЯЧМЕННЫЙ
ПВЛСНЕР МАЛТ
ПВЛСНЕР
ГОСТ 29294-92
Срок годности: 1 год
Содержит ферменты,
атмосферных осадков
в помещении
относительной влажности
не более 75%





 **VIKING**
Malt makers

**СОЛОД СВЕТЛЫЙ
ПИЛСНЕРЕННЫЙ ЯЧМ.
PILSNER MALT
ПИЛСНЕР
ГОСТ 29294-92
Срок годности: 1 год**

ХРАНИТЬ В ВЕНТИЛИРУЕМЫХ,
ЗАЩИЩЕННЫХ ОТ АТМОСФЕРНЫХ ОСАДК,
ЧИСТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ
ТЕМПЕРАТУРА ДО +30°С И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ
НЕ БОЛЕЕ 75%

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
Viking Malt Oy
БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ

 **VIKING MALT**



**DISCOVERING
THE WORLD
OF MALT.**

**SHARE
YOUR BEER'S
STORY!**
#vikingmalt

WWW.VIKINGMALT.COM

STORAGE PLACE: DRY & COOL
STORAGE TIME: 12 MONTHS
WEIGHT: 25 KG / 55 LB



СВЕТЛЫЙ СОЛОД

 VIKING MALT

PILSNER MALT

светлый солод



Изготовлен из ярового двухрядного ячменя. Применяется как базовый солод при варке большинства сортов светлого пива. Замачивание и прораствание происходят в наиболее комфортных для ячменя условиях для получения качества и однородности солода.

Белок: 9,5–11,5

Экстрактивность: мин. 82 %

Цвет: 3–5 EBC

PALE ALE MALT

светлый солод



Более насыщенный и полный вкус, чем у Pilsner. Подходит для изготовления как лагерного пива, так и эля. Усиливает золотистый оттенок и придает пиву приятную ароматику.

Солод Pale Ale изготовлен из отборного двухрядного ярового ячменя. Высокое качество обработки солода способствует облегчению затирания. Солодовый вкус хорошо сочетается со сладковатыми и ореховыми нотками. Цветность солода Pale Ale не слишком сильная, что делает его идеально подходящим для тонкой коррекции классического пива типа lager.

Белок: 9,5–11,5

Экстрактивность: мин. 80,5 %

Цвет: 4–6 EBC

VIENNA MALT

светлый солод



Используется для увеличения цветности и аромата светлых сортов пива. Увеличивает полновкусие и придает пиву золотистый оттенок. Характерный нежный вкус с ароматом ириски и карамели.

Солод Vienna обжаривается при чуть большей температуре, чем солод Pilsner. Ввиду этого получается более золотистый оттенок и увеличивается полнота вкуса пива. Вкус — тонкий, с нотками карамели и ириски.

Солод Vienna хорошо подходит для светлого пива. Классическое применение — усиление цвета и аромата светлого пива. Также на базе солода Vienna существует отдельный сорт пива — Vienna lager, который славится своим глубоким золотистым цветом и солодовым вкусом.

Экстрактивность: мин. 79 %

Цвет: 6–8 EBC

Pale Ale и Vienna чаще всего используются для придания пиву золотистого или янтарного оттенка, мягкого вкуса и улучшенной пеностойкости






СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 **VIKING MALT**

CARA PALE

специальный солод





Солод Cara Pale изготовлен из «зеленого» солода на основе сушки горячим воздухом в барабане. Несмотря на низкую цветность, является настоящим карамельным солодом и придает характерную цветность и аромат. Вкус — сладкий, с карамельными нотками.


Солод Cara Pale используется для производства насыщенного пива с чистым и насыщенным вкусом. Благодаря своей низкой цветности он также подходит для светлых сортов пива.



CARA PLUS 10

специальный солод






Стабилизирует вкус и увеличивает пеностойкость пива. Достигается полный и чистый вкус. Cara Plus 10 может заменить Cara Pale в большинстве рецептур. Солод Cara Plus хорошо подходит для зимних сортов пива, Ale`s и других ароматных сортов, где преобладает темный цвет.



CARA PLUS 150

специальный солод





Темный карамельный солод. Изготовлен по уникальной технологии на основе сушки горячим воздухом. Отличается от солода Crystal меньшей сахарностью и более сухим вкусом. Рекомендуются для темных сортов пива. Обладает характерным карамельным вкусом и ароматом. Солод Cara Plus хорошо подходит для зимних сортов пива, Ale`s и других ароматных сортов, где преобладает темный цвет.



CARA PLUS 180/190

специальный солод



Темный карамельный солод. Изготовлен по уникальной технологии на основе сушки горячим воздухом. Отличается от солода Crystal меньшей сахарностью и более сухим вкусом. Рекомендуется для темных сортов пива. Обладает характерным карамельным вкусом и ароматом. Солод Cara Plus хорошо подходит для зимних сортов пива, Ale`s и других ароматных сортов, где преобладает темный цвет.



CARA PLUS 200

специальный солод



Темный карамельный солод. Изготовлен по уникальной технологии на основе сушки горячим воздухом. Отличается от солода Crystal меньшей сахарностью и более сухим вкусом. Рекомендуется для темных сортов пива. Обладает характерным карамельным вкусом и ароматом. Солод Cara Plus хорошо подходит для зимних сортов пива, Ale`s и других ароматных сортов, где преобладает темный цвет.



CARA PLUS 250

специальный солод



Темный карамельный солод. Изготовлен по уникальной технологии на основе сушки горячим воздухом. Отличается от солода Crystal меньшей сахарностью и более сухим вкусом. Рекомендуется для темных сортов пива. Обладает характерным карамельным вкусом и ароматом. Солод Cara Plus хорошо подходит для зимних сортов пива, Ale`s и других ароматных сортов, где преобладает темный цвет.






СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 VIKING MALT

CARAMEL 50

специальный солод



—  —


Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CARAMEL 100

специальный солод



—  —

Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CARAMEL 150

специальный солод



Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжиги являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CARAMEL 200

специальный солод



Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжиги являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

VIKING MALT

CARAMEL 300

специальный солод



Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжига являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale. Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



CHOCOLATE MALT

специальный солод



Усиливает характерный аромат и цвет темных сортов пива. Придает легкий привкус поджаренных орехов. Солод шоколадный изготовлен путем обжига высококачественного солода Pilsner. Финальная температура обжарки и время несколько ниже, чем у жженого солода. Амилолитическая активность шоколадного солода равна нулю. Количество брожения экстракта — низкое. Шоколадный солод в основном используется для варки пива типа Porter и Stout, но также может использоваться для других темных сортов, таких как Dark Ales. Шоколадный солод проявляет в пиве жареные ароматы и ароматы с нотками темного шоколада и кофе. Уже при небольшой дозировке наблюдается значительное изменение в цвете, вкусе и аромате.







СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

VIKING MALT

COOKIE MALT

специальный солод



Cookie Malt изготовлен путем обжиги высококачественного солода Pilsner. Солод придает мягкий и приятный вкус обжаренных зерновых и ароматы с нотками попкорна и печенья.

Обжаренный солод в основном используется для варки элей и лагеров, но также может использоваться для любых сортов пива, где предпочтительны золотистый оттенок и характерные ароматы. Уже при небольшой доле в засыпи можно отметить влияние на вкус.



CRYSTAL 130

специальный солод



Обжаренный «зеленый» отборный солод. Стабилизирует аромат и вкус, а также увеличивает пеностойкость. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Продукты, образующиеся в процессе обжиги, являются антиоксидантами. Обладает более насыщенным ореховым и хлебным ароматом, чем Cara Pale.

Солоды Crystal хорошо подходят для зимних сортов пива, Ale`s и таких ароматических сортов, как темные Lager и Stout. В небольшом количестве может быть использован для регулировки цвета и вкуса.



DARK ALE

специальный солод



Ароматический карамельный солод, рекомендуемый для усиления цвета и аромата в пиве. Идеален для коричневых элей и темных лагеров. Солод придает зерновой вкус и сладкий аромат фруктов и жареных орехов.



MUNICH MALT TYPE №1

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен, а не поджариванием, как Cara Plus. Считается темным карамельным солодом и придает напитку ароматический характер. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый, полный вкус.

Обжарка при температуре от 110 до 120°C придает солоду ароматические и ореховые черты. Результатом высокой температурной обработки является снижение деятельности ферментной активности по сравнению с солодом Pilsner.

Мюнхенский солод идеально подходит для темных сортов пива типа Lager и сезонных сортов для подчеркивания насыщенного солодового вкуса.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

VIKING MALT

MUNICH MALT TYPE №2

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен, а не поджариванием, как Cara Plus. Считается темным карамельным солодом и придает напитку ароматический характер. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый, полный вкус.

Обжарка при температуре от 110 до 120° С придает солоду ароматические и ореховые черты. Результатом высокой температурной обработки является снижение деятельности ферментной активности по сравнению с солодом Pilsner.

Мюнхенский солод идеально подходит для темных сортов пива типа lager и сезонных сортов для подчеркивания насыщенного солодового вкуса.

MUNICH MALT TYPE №3

специальный солод



Изготовлен из двухрядного ячменя мягким подсушиванием зерен, а не поджариванием, как Cara Plus. Считается темным карамельным солодом и придает напитку ароматический характер. Рекомендуется для варки темных сортов пива и придает характерный солодовый, полный вкус.

Обжарка при температуре от 110 до 120° С придает солоду ароматические и ореховые черты. Результатом высокой температурной обработки является снижение деятельности ферментной активности по сравнению с солодом Pilsner.

Мюнхенский солод идеально подходит для темных сортов пива типа lager и сезонных сортов для подчеркивания насыщенного солодового вкуса.



СОЛОД ПЭЙЛЬ ЭЛЬ
ЛЮБОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕНЫМ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ООО "Восток-Сибирь"
г. Новосибирск, ул.
Ленина, 100
ИНТЕРНЕТ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
www.vostok-siberia.ru

ПРОИЗВЕДЕНА
ООО "Восток-Сибирь"
г. Новосибирск, ул.
Ленина, 100
ИНТЕРНЕТ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:
www.vostok-siberia.ru

STORAGE TIME: 12 MONTHS
STORAGE IN DRY COOL PLACE

СРОК ГОДНОСТИ: НЕ МЕНЕЕ 12 МЕСЯЦЕВ
Упаковка в полиэтиленовый мешок, защищенный от атмосферных осадков
и относительной влажности не более 75%

25 KG
NET WEIGHT: 

25 KI
MACCA NETTO




СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД

 VIKING MALT

PEATED MALT

специальный солод






Используется для придания специфического копченого аромата. Повышает полновкусие и усиливает аромат солода в пиве. При использовании в большом количестве придает аромат виски. Копченый солод изготовлен путем обжиги высококачественного солода Pilsner. Амилолитическая активность — низкая. Солоду соответствуют мягкие и приятные жареные вкусы и ароматы с оттенками попкорна и печенья. Копченый солод в основном используется для варки Ale`s и Lager`s, но также может использоваться для любых сортов пива, где предпочтительны золотистый оттенок и характерные ароматы. Уже при небольшой дозировке можно отметить влияние на вкус.



RED ALE MALT

специальный солод





Солод с сильной ароматикой, улучшает стабильность и полноту вкуса. Используется для придания насыщенного цвета с характерным красноватым оттенком. Меланоидиновый солод — солод ароматический, рекомендуется для темных сортов пива для коррекции цвета и ароматики. Цветность — с характерным красноватым оттенком. Вкус — с нотками патоки и орехов. Амилолитическая активность — низкая.



BLACK MALT

специальный солод



Используется при варке темных сортов пива для регулирования цветности. Изготовлен поджариванием солода Pilsner. Жженный солод используется для Stout`ов и Porter`ов в основном для придания характерного темного цвета. При использовании 1–2 % в общей засыпи достигается значительное увеличение цветности без изменения вкуса.



WHEAT MALT

специальный солод



Пшеничный солод изготовлен из отборной яровой пшеницы. Используется как базовый солод для пшеничных сортов пива. Также добавляется в затор при производстве других сортов пива верхового брожения для придания характерного вкуса и аромата. Пшеничный солод иногда используется для приготовления пива низовым брожением для обогащения вкуса и повышения пеностойкости.



Изготовление солода Cara производится путем сушки горячим воздухом







**Castle
Malting®**

QUALITY MALTS
CASTLE MALTING®



MALTERIE
DU CHÂTEAU

since 1868

CHÂTEAU
PILSEN 2RP

25 kg / 55 lbs net

product of Belgium



94 rue de Mons, 2970 Beloeil, Belgium
Tel: +32 87 68 13 81; Fax: +32 87 35 22 34
info@castlemalting.com; www.castlemalting.com





СВЕТЛЫЙ СОЛОД



PALE ALE

светлый солод



Обычно используется в качестве базового солода или в сочетании с солодом Chateau Pilsen 2RS с целью получения более интенсивного солодового привкуса и более глубокой цветности пива. В производстве янтарного и горького пива этот солод используется вместе с более активными дрожжами. Ферментативная активность солода Chateau Pale Ale позволяет сочетать его со специальными солодами, не обладающими ферментативными свойствами.

Экстрактивность: мин. 80 %

Цвет: 7–10 EBC

PILSEN

светлый солод



Самый светлый бельгийский солод. Произведен из лучшего европейского пивоваренного ячменя. Легко поддается затиранию при варке пива методом инфузии или декокции. Обладает выраженным сладковатым ароматом и достаточной ферментативной активностью, чтобы служить базовым солодом в заторе.

Экстрактивность: мин. 81 %

Цвет: 2,5–3,5 EBC

Белок: 11,5 %



СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ABBEY

специальный солод



Chateau Abbey® — разновидность светлоокрашенного солода с более длительной обсушкой. Придает пиву сильный вкус свежесдобитого хлеба, орехов и фруктов. Этот янтарный солод обладает чуть горьковатым привкусом, который со временем становится более мягким. Как правило, используется в малых дозах в производстве пива, требующего интенсивной цветности.



ACIDE

специальный солод



Этот солод производится путем окисления молочнокислыми бактериями и используется для понижения pH затора и в случае воды с высокой карбонатной жесткостью.



AROME

специальный солод




Солод придает насыщенный вкус и аромат янтарному пиву и темным лагерам. По сравнению с другими традиционными цветными солодами, обладает довольно высокой диастатической активностью и придает пиву менее выраженную горечь.



BISCUIT

специальный солод






Chateau Biscuit® придает пиву вкус теплого хлеба, аромат печенья и ярко выраженное послевкусие «поджаренного хлеба». Этот тип солода используется для усиления «жареного» вкуса и аромата, типичных для элей и лагеров. Солод Chateau Biscuit® не содержит энзимы, поэтому его используют в комбинации с солодами с высокой диастатической активностью.



CAFE LIGHT

специальный солод






Бельгийский «кофейный» солод. Раскрытие вкуса при температуре до 200°C. Chateau Cafe Light придает пиву мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами и более «сложный» букет — всем темным элям. Усиливает цветность пива.



CAFE

специальный солод





Chateau Cafe придает пиву мягкий вкус с кофейно-ореховыми нотами и более «сложный» букет — всем темным элям. Усиливает цветность пива.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



CARA BLOND

специальный солод



Chateau Cara Blond — карамельный солод, придает пиву мягкий карамельный аромат и золотистый цвет. Благодаря наличию стекловидных зерен — источника обязательных неферментируемых компонентов — усиливает бархатистость пива и повышает стойкость его пены.



CARA CLAIR

специальный солод



Chateau Cara Clair придает пиву большую насыщенность и округлость, способствует формированию и стойкости пены. Этот солод создает легкие бисквитные ноты в аромате пива.



CARA GOLD

специальный солод




Chateau Cara Gold Nature® придает пиву насыщенный карамельный привкус и аромат и темно-янтарный цвет. Усиливает бархатистость органического пива и повышает стойкость его пены.



CARA RUBY

специальный солод






Chateau Cara Ruby — карамельный солод с интенсивным ароматом, придает пиву более выраженный аромат карамели и ирисок и янтарно-красный цвет.



MELANO

специальный солод






Chateau Melano — очень ароматный солод с сильным характерным вкусом. Придает пиву насыщенный и полный цвет и стойкий аромат, «обогащает» цветность красных сортов пива. Повышает крепость пива. Этот солод также называют Turbo Munich.



MUNICH MALT

специальный солод





Солод насыщенного золотого цвета. Слегка повышает цветность пива, придавая ему золотисто-оранжевый оттенок. Большинству сортов пива придает ярко выраженный аромат зерна и солода, не влияя при этом на стойкость пены или на крепость. В небольших количествах в сочетании с солодом Chateau Pilsen 2RS солод Chateau Munich используется в производстве светлых сортов пива для получения более тонкого букета и более насыщенного цвета. Усиливает вкус пива «с характером».

Применение: светлые эли, янтарное, коричневое, крепкое и темное пиво, пиво типа Воск. До 60 % смеси.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



ROASTED BARLEY

специальный солод



Chateau Roasted Barley придает пиву вкус и аромат слегка жженого зерна и кофе. Обладает многими характеристиками солода Chateau Black. Содержит небольшое количество крахмала, который подвергается процессу ферментации при затирании, что оказывает влияние на плотность пива. Chateau Roasted Barley также придает пиву сладость. По сравнению с солодами Chateau Chocolat и Chateau Black, жареный ячмень дает самую светлую пену, насыщенный красновато-коричневый цвет и очень сильный аромат жареного. Придает сухость портерам и стаутам.



SPECIAL B

специальный солод




Специальный карамельный солод двойной обжарки. Используется для получения насыщенного пива темно-коричневого цвета с уникальным привкусом изюма, карамели, орехов и слив. Может заменить солоды Chateau Chocolat и Chateau Black, если горечь нежелательна.



VIENNA MALT

специальный солод






Солод Шато Вена обсушивается при более высокой температуре, чем Шато Пильсен, поэтому Шато Вена придает пиву более «богатый» золотистый цвет, крепость и насыщенность вкуса. Обладает достаточной энзимной силой, чтобы хорошо сочетаться с большим количеством специальных солодов. Придает пиву немного более интенсивный аромат солода и зерна, чем солод Pilsen, а также легкие ноты карамели.



WHISKY 35 PPM

специальный солод






Солод Chateau Whisky разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения.



WHISKY LIGHT 20 PPM

специальный солод





Солод Chateau Whisky разработан специально для производства виски. Окурен шотландским торфом во время просушки, благодаря чему обладает более длительным сроком хранения.





СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОЛОД



BUCKWHEAT

специальный солод



Chateau Buckwheat используется в производстве пива без глютена. Придает пиву особенный, ореховый и солодовый вкус и аромат. Может также использоваться в специальных сортах пива для достижения насыщенного и глубокого цвета. Не обладает диастатической активностью.



RYE

специальный солод



Придает пиву золотистый цвет, а также уникальный ржаной привкус. При добавлении в традиционные рецепты способен заставить заиграть по-новому даже ставшие уже привычными сорта пива.



WHEAT

специальный солод



Придает пиву характерный пшеничный аромат. В основном используется в производстве пшеничного пива и сортов с высоким содержанием солода (3–5 %). Содержит большое количество протеинов, благодаря чему сваренное на его основе пиво приобретает насыщенность, а пена — стойкость.





**Американский
хмель из региона
Якима**





АМЕРИКАНСКИЙ ХМЕЛЬ ИЗ РЕГИОНА ЯКИМА

COLUMBUS

американский хмель



Является американским аналогом хмеля Zeus. Columbus — хмель с высоким содержанием альфа-кислоты, является одним из основных американских хмелей в группе трех «С» — Cascade, Centennial, Columbus. Благодаря своей ароматике и сильно выявленной горечи Columbus служит отличной основой для многих сортов пива — от Pale Ale и IPA до Stout`ов.

Аромат: пряно-ароматный, землистый, тонкие нотки цитруса.

EL DORADO

американский хмель



Применение: Американский эль, Портер, Стаут, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Янтарный эль, Светлый (Пэйл) эль, Красный эль.

Эль Дорадо® был выращен компанией CLS Farms в 2008 году и выпущен на рынок в 2010 году. CLS Farms представили разные семейства хмеля.

Это хмель двойного назначения с исключительным ароматическим качеством и высокой альфа-кислотой. Эль Дорадо® отображает фруктовые ноты, со вкусом тропических фруктов, а также имеет грушевые и арбузные ноты.

FUGGLE

американский хмель



Применение: Английский эль, Портер, Стаут, Бельгийский эль, Кислый эль, Янтарный эль, Светлый (Пэйл) эль, Красный эль.

Хмель Фаггл является ароматным хмелем с содержанием 3,5–5,5 % альфа-кислоты. Фаггл несет в себе много масла карофиллена, а также масла фарнезена. Эта комбинация приносит травяной и древесный аромат в готовое пиво.



CENTENNIAL

американский хмель



Применение: пшеничное пиво, все эли.

Центениал был впервые выведен в 1974 году и смог похвастаться содержанием альфа-кислоты 9,5–11,5 %. Его иногда называют Супер-Каскад (Cascade), однако он менее выражен цитрусовыми нотами. Центениал хорош в Pale Ale и IPA, где некоторая горечь хмеля должна быть гармонична с его ароматом. Цветочный вкус и аромат этого сорта проявляются во многих коммерческих сортах пива.





АМЕРИКАНСКИЙ ХМЕЛЬ ИЗ РЕГИОНА ЯКИМА

GOLDINGS

американский хмель



Применение: Английский эль, Коричневый эль, Бельгийский эль, Специальное пиво, Янтарный эль, Светлый (Пэйл) эль.

Аромат у Голдинга является мягким и сладким. Это привлекательный букет, который выдержал испытание в современном пивоварении. Пивовары продолжают применять Голдинг (любую из разновидностей) при кипячении или сухом охмелении для многих стилей пива, в основном для английского и бельгийского эля.



WARRIOR

американский хмель



Применение: Американский эль, Портер, Индийский Пэйл эль, Крепкий эль, Ржаное пиво, Светлый (Пэйл) эль.

Варриор содержит сильную многообразную горчинку. С содержанием альфа-кислоты 14,5–17,0 % Варриор придаст отличный привкус для любого пива, где требуется сильная горькая составляющая, особенно учитывая его относительно низкое содержание когумулон на 22,0–26,0 %. Хмель Варриор известен своим мягким ароматом. Вы найдете его в основном в крепких элях. Хотя преимущественно используется в американском крафтовом пивоварении, Варриор можно встретить и в коммерческих рецептах.



JARRYLO

американский хмель



Является американским аналогом хмеля Nelson. Произносится как Яр-ри-ло, этот хмель назван в честь славянского бога плодородия. Произрастает в долине Якима на западном побережье США.

Ароматический хмель с банановыми, персиковыми и пряными нотками. Jarrylo является универсальным хмелем, хорошо подходящим для придания как ароматики, так и приятной горчинки.

Аромат: пряный и фруктовый.

РЕККО

американский хмель



Является американским аналогом хмеля Mosaic. Нотки ананаса, мяты, огурца, лимона. Широкая область применения для различных сортов пива.

Аромат: чистый, мягкий, приятный, цветочный, цитрусовый, мятный, травяной.

STERLING

американский хмель



Sterling является американским аналогом Жатецкого хмеля (Saaz), но с более высоким показателем альфа-кислоты. Является универсальным хмелем, хорошо подходящим для придания как ароматики, так и легкой горчинки.

Аромат: травянистый, пряный, тонкие нотки цитруса.



АМЕРИКАНСКИЙ ХМЕЛЬ ИЗ РЕГИОНА ЯКИМА

CASCADE

американский хмель



Один из самых старых сортов американского хмеля Каскад был выведен в 1956 году в рамках программы Министерства сельского хозяйства США и впервые выпущен в 1972 году. Сегодня это наиболее популярный американский аромат хмеля.

Аромат: цитрусовый с цветочными тонами.



CHINOOK

американский хмель



Применение: Светлый лагер, Английский эль, Американский эль, Портер, Стаут, Индийский Пэйл эль, Бельгийский эль, Крепкий эль.

Хмель Чинук был получен скрещиванием с хмелем Петхам Голдинг и USDA 63102 и привел в восторг крафтовых пивоваров США.

Чинук содержит 12–14 % альфа-кислоты, что хорошо для внесения в начало или середину кипячения. Чинук достаточно популярен в американских сортах пива, таких как Американ Пэйл эль и Индиан Пэйл эль, но также распространен в Сезонных элях и темных сортах пива, включая Портер, Стаут, ячменное вино (барливайн). Он имеет агрессивный аромат с несколько пряным букетом. Некоторые сосновые и травяные ноты будут более заметны в свежей партии пива.





HVG







ХМЕЛЬ HVG. Германия



ARIANA

европейский хмель



Ariana — обладает приятной мягкой ароматикой со смолистыми нотками. В зависимости от типа пива и дозировки этот хмель может придать пиву разнообразные нотки, такие как грейпфрут, черная смородина, крыжовник, цитрус или ваниль.

Аромат: черная смородина, персик, груша, тропические фрукты, грейпфрут, цитрус, ваниль.



CALLISTA

европейский хмель



Данный сорт может использоваться в различных сортах пива. Обладая многогранной ароматикой, гармонично сочетает в пиве приятные хмелевые нотки с интенсивными фруктами.

Аромат: абрикос, маракуя, ежевика, малина, грейпфрут, крыжовник.



HERCULES

европейский хмель



Используется для придания горечи пиву из-за его высокого содержания альфа-кислоты, но также обладает пряными, цветочными и хвойными нотами с оттенками сосны, черного перца и дыни.



HALLERTAU BLANC

европейский хмель



Применение: Американский эль, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Крепкий эль, Фруктовое пиво, Специальное пиво, все эли, Светлый (Пэйл) эль.

Несмотря на классическое название, его прямой предок — знаменитый американский хмель Каскад (плюс образец из немецкого исследовательского центра). Выведен Hallertau Blanc был специально для «новых» пивных стилей, создаваемых в том числе и с использованием техники сухого охмеления, когда для усиления аромата хмель задается не только во время кипячения сусла, но и во время брожения.

Ароматика хмеля описывается как насыщенная, с тонами винограда, ананаса, крыжовника, лимонграсса и маракуйи. Иногда его сравнивают даже не с Каскад, а с новозеландским хмелем Нельсон Совеньон (Nelson Sauvin). Собственно говоря, на это намекает и название — ведь Нельсон Совеньон несколько схож по ароматике с виноградом Совиньон Блан.

Разнообразие сортов хмеля позволяет пивоварам экспериментировать и получать пиво с разными ароматами и вкусами





ХМЕЛЬ HVG. Германия



HALLERTAU CASCADE

европейский хмель



Один из самых старых сортов американского хмеля Каскад был выведен в 1956 году в рамках программы Министерства сельского хозяйства США и впервые выпущен в 1972 году. Сегодня это наиболее популярный европейский сорт хмеля.

Аромат: цитрусовый с цветочными тонами.



HALLERTAU HERSBRUCKER

европейский хмель



Традиционный сильноароматный сорт немецкого хмеля, обладает очень тонким и приятным хмелевым ароматом, высоким содержанием ароматических составляющих. Отличается хорошей устойчивостью к болезням. Используется в пивоварении для придания пиву чистого, тонкого, благородного хмелевого аромата. Рекомендовано задавать тонкоароматный хмель в конце процесса кипячения.



HALLERTAU MITTELFRUH

европейский хмель



Халлертау Миттельфрү — это ароматный сорт хмеля. Он тесно связан с лагерами в немецком стиле и является частью семейства хмеля Халлертау. Хмель оставил свой след в мире пивоварения и известен своим слегка пряным ароматом и характером. Он имеет высокое содержание масел мирцена и кариофиллена, которые способствуют ароматическому профилю в готовом пиве.



HUELL MELON

европейский хмель



Применение: Американский эль, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Бельгийский эль, Фруктовое пиво, Специальное пиво, Янтарный эль, Светлый (Пэйл) эль. Этот сорт обладает характерными ароматами дыни и клубники, как и Мандарина Бавария или Халлертау Блан, был выведен и посажен в ответ на требование крафтовой пивной отрасли и для ее желания создания новых смелых вкусов и ароматов в пиве. Хмель Хьюэлл Мелон был получен скрещиванием Американского Каскада с мужским немецким сортом хмеля.



MANDARINA BAVARIA

европейский хмель



Применение: Светлый лагер, Пильзнер, Американский эль, Портер, Стаут, Индийский Пэйл эль, Пшеничное пиво, Крепкий эль, Светлый (Пэйл) эль.

Мандарина Бавария имеет приятный фруктовый аромат, раскрывающий сильные ноты мандарина с немного сладковатой подоплекой.

Мандарина Бавария — универсальный хмель, который подойдет для применения в верховом и низовом брожении пива (Эль и Лагер). Уникальный характер хмеля может привести к существенному изменению ароматического профиля в пиве. Также хмель показывает высокое качество горечи и прежде всего изменение вкусового профиля этих варок. Специальные ароматные ноты Мандарина Бавария могут быть привнесены из хмеля в пиво, когда применяется техника сухого охмеления.





ХМЕЛЬ HVG. Германия



NAGGET

европейский хмель



Горький хмель. Сорт хмеля с высоким содержанием альфа-кислоты и травянистым оттенком. Может быть использован для придания горечи и вкуса, а также тяжелого, травяного аромата.



NORTHERN BREWER

европейский хмель



Разработанный в Англии в 1934 году Northern Brewer получил широкую популярность по всему миру. Горький хмель. Используется для придания как горечи, так и травянистого, хмелевого аромата.



PERLE

европейский хмель



Хмель Перле стал чрезвычайно популярен среди немецких производителей и пивоваров после его выпуска в 1978 году. Ароматический хмель, но в зависимости от урожайности года может иметь достаточно высокое содержание альфа-кислоты для придания горечи. Ароматические и вкусовые характеристики: живой и сладковатый вкус, с нотками свежей мяты и специй.







ХМЕЛЬ HVG. Германия



POLARIS

европейский хмель



Применение: Лагер, Эль, Пэйл эль, IPA.
Высокое содержание масла гарантирует интенсивный аромат с нюансами эвкалипта, мяты и цитрусовых фруктов. Поларис подходит для использования в верховом и низовом брожении пива. Специальные свежие и фруктовые характеристики могут быть индивидуально скорректированы под существующий вкусовой профиль пива. Хмель Поларис (Polaris) очень впечатляет качеством горечи в пиве и усиленным ароматическим профилем. Благодаря специальному фруктовому аромату он может быть выработан для сухого охмеления.



SAAZ

европейский хмель



Saaz — сорт хмеля, ставший классикой. Широко используется в пивоварении. Известен своим сбалансированным соотношением альфа- и бета-горьких кислот в сочетании с травянисто-пряным ароматом.
Применяется для всех процессов пивоварения (горечь, аромат, сухое охмеление).
Применение: Лагер, Пейл эль, Пилснер, Пшеничное пиво, Кёльш.



SAPHIR

европейский хмель



Выпущен в 2002 году Научно-исследовательским центром хмеля Германии. Ароматический хмель. Придает легкую пряную горечь и тонкие фруктово-цветочные нотки с цитрусовым оттенком.



TRADITION

европейский хмель



Разработан в Институте исследования хмеля в 1993 году, как аналог аромата Mittelfruh, с повышенной урожайностью и устойчивостью к болезням. Традиционный ароматический сорт с мягким, сладковатым вкусом. Легкие цветочные и цитрусовые нотки. Дает четкую, травянистую горечь. Хмель придает классический характер сильным травяным и пряным компонентам с ярко-фруктовым оттенком.





mm - Invest, s.r.o.

Člen TOP HOP GROUP





ХМЕЛЬ MM INVEST. Чехия



mm - Invest, s.r.o.

člen TOP HOP GROUP

SAAZ

европейский хмель



Названный по имени города Жатец, Saaz является основным благородным хмелем Чешской Республики — на его долю приходится более 80 % от общей площади всей страны. Тонкоароматический. Незаменим для подлинно чешского пива типа Pilsner. Ароматические и вкусовые характеристики: мягкие, приятно пряные и травянистые нотки. Хмель Saaz, выращенный в других регионах, не имеет того же диапазона и баланса вкуса, как чешский хмель.



*А знаете ли вы, что хмель
всегда растет по часовой стрелке,
растет очень быстро, по несколько
сантиметров за день?*









FERMO-ALE

g 500 **NR**
 yeast active - Net weight
 Cod. 030294

Als yeast strain especially selected for the fermentation of ale, porters and stout type beers. Ceppo di lievito per birra aleferonato in modo specifico per la fermentazione di birra ale, porter e stout

Dosing: at 18-22°C 80-120 g/L.
Preparation: in clear water at a temperature of 20-25°C. Dissolve the yeast at a rate of 1:1 and let stand for 15 minutes. Then allow wort for 20 minutes. Cold down to 22°C with the addition of wort in small intervals. Dissolve the yeast slurry directly into the fermenter. It is also possible to spread the yeast on the top of the wort when the fermenter is used and then mix by dosing sugar.
Storage: +15°C in dry conditions. Shelf life: 36 months.
Competition: Yeast (Saccharomyces Cerevisiae), rehydrated Agent E-481. Only for professional use. Limited food use.

Dose di utilizzo: a 18-22°C 80-120 g/L.
Preparazione: in acqua sterile ad una temperatura di 20-25°C. Dissolvere il lievito in proporzioni 1:1 in birra liquida per 15 minuti. Successivamente, mescolare bene per 20 minuti e aggiungere il mosto a intervalli. Dissolvere il ceppo di lievito direttamente nel fermentatore. È anche possibile spargere il lievito sulla parte superiore del mosto nel tank di fermentazione e poi mescolare dissolvendo il mosto. **CONSERVAZIONE:** +15°C in ambiente asciutto. **CONTIENE:** Lievito Secco Attivo (S.A.) (Saccharomyces cerevisiae), agente di reidratazione E-481. Esclusivamente per uso professionale. Per limited food use.

Conservazione: +15°C in ambiente asciutto. Conservabilità: 36 mesi.
Composizione: Lievito (Saccharomyces Cerevisiae), agente di reidratazione E-481.
 Esclusivamente per uso professionale. Per limited food use.

AEB SPECIAL EUROPE PHONE 48
 JAVNAJAZDAR, I. ILL. 8, 118 39 BRATISLAVA (SLOVAKIA)
 AEB SPA VIA ARRE' SAN. 5, PISO BERGAMO (S. MARCO) ITALIA



FERMOLAGER Berlin

g 500 **NR**
 yeast active - Net weight
 Cod. 030210-2

Dry lager yeast strain especially selected for fermentation of lager and pils type beers

Ceppo di lievito per birra selezionato in modo specifico per la fermentazione di birra lager e pils
DOSAGE: 80-120 g/L at 12-14°C. Higher dosage rate and lower temperature.
PROFAGAZIONE: in sterile wort or water at a temperature of 22°C +/- 2°C. Dissolve the yeast at a rate of 1:1 and mix for approx. 20 min. Continue to agitate for 40 min. at a temperature of 20°C. Dissolve the yeast slurry directly into the fermenter. It is also possible to spread the yeast on the top of the wort when in the fermentation vessel and then mix by dosing sugar. **STORAGE:** 4°-12°C in dry conditions. **IT CONTAINS:** Active Dry Yeast (ADY) (Saccharomyces cerevisiae), rehydrated agent E-481. Only for professional use. Limited food use (brewery use).

DOSAGGIO: 80-120 g/L a 12-14°C. Maggiore il dosaggio, minore sarà la temperatura. **PROFAGAZIONE:** in mosto o acqua sterile ad una temperatura di 22°C +/- 2°C. Dissolvere il lievito in proporzioni 1:1 e mescolare per circa 20 minuti. Continuare ad agitare per 40 minuti ad una temperatura di 20°C. Dissolvere il ceppo di lievito direttamente nel fermentatore. È anche possibile spargere il lievito sulla parte superiore del mosto nel tank di fermentazione e poi mescolare dissolvendo il mosto. **CONSERVAZIONE:** 4°-12°C in ambiente asciutto. **CONTIENE:** Lievito Secco Attivo (S.A.) (Saccharomyces cerevisiae), agente di reidratazione E-481. Esclusivamente per uso professionale. Per limited food use (uso birrai).

Net weight / Peso netto g 500

AEB Produced by: AEB MONDOCA AG Drehschloß 5, 461 8, 422 28
 Berlin (Germany) Germany - Tel: +49 3043340 - Fax: +49 3043342
 aeb@aebr.de

Imported by: AEB SPA VIA VENEZIA ANO 294 B, 36100 - 21234 Brescia (Italy)
 Tel: +39 030 22015 - Fax: +39 030 220224 - info@aebr.com - www.aeb-group.com



FERMOLAGER W

g 500 **NR**
 yeast active - Nettogewicht
 Prod. code 030209

WYE LAGER YEAST YEAST STRAIN SPECIALLY SELECTED FOR FERMENTATION OF LAGER AND Pils BEERS

DOSING: at 12-14°C 80-120 g/L.
PROFAGAZIONE: in sterile wort or water at a temperature of 22°C +/- 2°C. Dissolve the yeast at a rate of 1:1 and mix for approx. 20 min. Continue to agitate for 40 min. at a temperature of 20°C. Dissolve the yeast slurry directly into the fermenter. It is also possible to spread the yeast on the top of the wort when in the fermentation vessel and then mix by dosing sugar.
STORAGE: 4°-12°C in dry conditions. Shelf life: 36 months.
COMPOSITION: Yeast (Saccharomyces Cerevisiae), rehydrated Agent E-481.

PROFAGAZIONE SPECIALLY SELECTED FOR BREWING LAGER AND Pils BEERS
DOSAGGIO: a 12-14°C 80-120 g/L.
PROFAGAZIONE: in mosto o acqua sterile. Temperatura: 22°C +/- 2°C. Dissolvere il lievito in proporzioni 1:1 in mosto e mescolare per circa 20 minuti. Continuare ad agitare per 40 minuti ad una temperatura di 20°C. Dissolvere il ceppo di lievito direttamente nel fermentatore. È anche possibile spargere il lievito sulla parte superiore del mosto nel tank di fermentazione e poi mescolare dissolvendo il mosto. **CONSERVAZIONE:** 4°-12°C in ambiente asciutto. **CONTIENE:** Lievito Secco Attivo (S.A.) (Saccharomyces cerevisiae), agente di reidratazione E-481. Esclusivamente per uso professionale. Per limited food use (uso birrai).

Labels: +12°C max. Shelf life: 36 months.
Zusammenfassung: Hefe (Saccharomyces Cerevisiae), Rehydrationsmittel E-481.

Import: Saccharomyces cerevisiae, yeast active E-481 rehydrated, available
 (rehydrated agent) E-481, yeast rehydrated, rehydrated agent

SPECIAL EUROPE PHONE 48
 JAVNAJAZDAR, I. ILL. 8, 118 39 BRATISLAVA (SLOVAKIA)
 Phone: +48 30 22015 Fax: +48 30 220224
 e-mail: info@aebr.com



ДРОЖЖИ АЕВ-GROUP. Швеция



FERMO-ALE

сухие дрожжи



Fermo-Ale — сухие дрожжи верхового брожения. Этот штамм разработан для производства эля и прочих сортов пива верхового брожения в Шотландии и на сегодняшний день применяется большинством частных пивоваренных заводов Европы.

Обладает высокой сбраживаемостью, образует натуральный аромат с эфирными нотками. Время ферментации зависит от количества дрожжей, обработки при разведении, температуры ферментации и градуса алкоголя. Обычно это занимает 4–5 дней при температуре 18°C. Для высокоалкогольных сортов пива рекомендуется применение добавки Fermocel SB (добавка, ускоряющая ферментацию).



FERMOLAGER BERLIN

сухие дрожжи



Сухие дрожжи низового брожения для производства пива типа Lager, также известны под названием RH. Позволяют получить пиво со сбалансированным вкусом и чистым ароматом. Также обладают высокой флокуляционной способностью.



FERMOLAGER W

сухие дрожжи



FermoLager W — самые популярные дрожжи для низового брожения (штамм 34/70).

Дрожжи для низового брожения, специально выведены для сортов пива Лагер и Пилз из банка института Вайенштефана в Германии. Обладают средней степенью флокуляции. Позволяют получить пиво с чистым вкусом и ароматом хмеля.

Конкурентным преимуществом сухих дрожжей компании АЕВ является высокая концентрация живых дрожжевых клеток (до 20% больше, чем у конкурентов)





Fermentis

LESAFFRE FOR BEVERAGES



Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

500g

Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

SafAle™
T-58

ACTIVE DRY YEAST

Optimal strength for brewing ales and lagers. Fermenting temperature range 10-20°C (50-68°F).
Wash and rehydrate before use. For detailed information, visit www.fermentis.com.

500g



Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

ACTIVE DRY YEAST

SafLager™
S-189

500g



Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

ACTIVE DRY YEAST

SafAle™
S-04

Optimal strength for brewing ales and lagers. Fermenting temperature range 10-20°C (50-68°F).
Wash and rehydrate before use. For detailed information, visit www.fermentis.com.



Fermentis




ДРОЖЖИ FERMENTIS. Франция



SAFALE S-04

сухие дрожжи



—  —


Сухие дрожжи верхового брожения. Английские элевые дрожжи, отобранные благодаря ускоренной кинетике брожения и способности образовывать плотный осадок в конце процесса брожения, таким образом способствуют более качественному осветлению пива. Рекомендованы для производства широкого ассортимента элей и специально адаптированы к условиям брожения в ЦКТ.



SAFLAGER S-23

сухие дрожжи



—  —


Сухие дрожжи низового брожения. Дрожжи низового брожения из пивоваренного института VLB (Берлин, Германия). Также раса дрожжей известна под названием RH. Позволяют получить пиво со сбалансированным вкусом и чистым ароматом. Также обладают высокой флокуляционной способностью.



SAFBREW S-33

сухие дрожжи



—  —


Сухие дрожжи верхового брожения. Общеизвестный многофункциональный штамм, отличающийся устойчивостью в хранении и стабильностью результата. Этот штамм позволяет получить превосходные ароматические профили пива, а также идеален для производства специальных сортов пива (бельгийский сорт пшеничного пива, траппист и т.д.). Он, в частности, рекомендуем для производства пива с дображиванием в бутылке. Прекрасно себя проявляют при производстве крепкого пива с содержанием алкоголя 7,5–11,5%. Обладают средней флокуляционной способностью.



SAFLAGER S-189

сухие дрожжи



—  —


Сухие дрожжи для низового брожения. Созданы в швейцарской пивоварне Herlimann, используются большим количеством производителей и известны под номером W 195. Эти дрожжи, отобранные благодаря своим нейтральным ароматическим свойствам, рекомендуются для производства пива типа «лагер» с высокой плотностью (бок, двойной бок и т.д.). Обладают высокой флокуляционной способностью.



SAFALE US-05

сухие дрожжи



—  —


Американские элевые дрожжи, производящие хорошо сбалансированные стили пива, с низким содержанием диацетила и чистым послевкусием. Формируют плотную пену и обладают средней степенью флокуляции.



SAFALE WB-06

сухие дрожжи



—  —


Сухие дрожжи верхового брожения. Специальные дрожжи, выведенные для производства пшеничного пива. Образуют легкие эфирные и фенольные ноты, характеризующие пшеничный сорт пива. Позволяют сварить пиво с хорошей питкостью, а также имеют низкую флокуляционную способность в процессе брожения.



SAFLAGER W34/70

сухие дрожжи



—  —

Сухие дрожжи низового брожения. Самый популярный штамм дрожжей от института Вайенштефан (Германия) — используется во всем мире в пивоваренной промышленности для производства пива низового брожения. W 34/70 позволяет производить хорошо сбалансированное пиво с чистым вкусом и ароматом хмеля. Обладают средней степенью флокуляции ароматами.





ESTD 1995

WHITE LABS

PURE YEAST & FERMENTATION
COPENHAGEN | KØBENHAVN





ДРОЖЖИ WHITE LABS. Дания



CALIFORNIA ALE YEAST

сухие дрожжи



Эти дрожжи знамениты своим чистым сбалансированным вкусом. Их возможно использовать практически для любых типов элей. Дрожжи подчеркивают ароматику хмеля.

DRY ENGLISH ALE YEAST

сухие дрожжи



Чистые дрожжи с высокой степенью седиментации и сбраживания. Эти дрожжи похожи на штамм WLP002 по вкусовому профилю, но сбраживание выше на 10%. Это исключает сладковатое послевкусие и делает дрожжи более подходящими для элей с высокой плотностью. Конечная плотность достигается быстро. 80 %-ное сбраживание достигается даже для пива с содержанием алкоголя 10 %.

HEFEWEIZEN ALE YEAST

сухие дрожжи



Немного фенольные и терпкие, оригинальные дрожжи, используемые для производства пива сорта Wit в Бельгии.

BELGIAN ALE YEAST

сухие дрожжи



Сезонные бельгийские эли, Belgian Reds, Belgian Browns and White Beers — вот лишь некоторые классические типы бельгийского пива, которые можно создать, используя этот штамм дрожжей. Фенольные и пикантные нотки доминируют во вкусе, фруктовые нотки выражены слабее, чем при использовании штамма WLP500.



BELGIAN SAISON I YEAST

сухие дрожжи



Классический сезонный штамм из Валлонии. Он придает землистый, перечный и пикантный вкус и легкую сладость. Сезонные сорта с высокой плотностью пивовары могут добродить альтернативными дрожжами, добавленными после 75 % сбраживания.

Заметка пивоварам: этот штамм склонен приостанавливать брожение, а затем, в период до 2-х недель, снова его запускать. Удостоверьтесь, что сусло достаточно насыщено кислородом, и позвольте температуре расти, чтобы ферментация полностью завершилась. Некоторые пивовары добавляют WLP001 для завершения процесса.



GERMAN LAGER YEAST

сухие дрожжи



Этот штамм — один из наиболее широко распространенных дрожжей для лагеров в мире. Очень солодовый и чистый, великолепен для немецких лагеров, сортов Pilsner, Oktoberfest и Marzen.





ДРОЖЖИ WHITE LABS. Дания



ENGLISH ALE YEAST

сухие дрожжи



Классический штамм ESB из одной из крупнейших английских независимых пивоварен. Данные дрожжи лучше всего подходят для английских элей, в т.ч. milds, bitters, портеров, а также английских стаутов. Использование этих дрожжей придаст пиву очень чистый вкус с небольшим сладким послевкусием.

GERMAN BOCK LAGER YEAST

сухие дрожжи



Из Альп Южной Баварии, эти дрожжи используются для производства пива, хорошо сбалансированного между солодовым и хмелевым профилем. Прекрасный солодовый профиль подходит для пива типов Bocks, Doppelbocks и Octoberfest. Универсальные лагерные дрожжи. Данный штамм получил огромную популярность у производителей классических американских Пилзнеров. Дрожжи также подходят для лагеров типа Helles.

MONASTERY ALE YEAST

сухие дрожжи



Из бельгийского монастыря, где монахи варили пиво, этот штамм привносит во вкус отчетливые фруктовые и сливовые нотки. Прекрасные дрожжи для пива высокой плотности, бельгийских элей, dubbels и tripples.





Bio Safe
chemicals





КЛИНИНГ. Россия

Bio Safe
chemicals

АСЕПТА СИП



Кислотное дезинфицирующее средство на основе НУК и перекиси водорода, предназначено для циркуляционной и ручной дезинфекции любого технологического оборудования и систем трубопроводов на предприятиях по производству пива и напитков.



БИОСЕЙФ (ХЛОРОФОМ)



Средство предназначено для комбинированной пенной щелочной мойки и дезинфекции технологического оборудования, фильтров, посуды, тары, ящиков, инструментов, изготовленных из нержавеющей стали, пластиковых материалов, полов и стен.



БИОСЕЙФ 5,5 КГ



Средство предназначено для комбинированной пенной щелочной мойки и дезинфекции технологического оборудования, фильтров, посуды, тары, ящиков, инструментов, изготовленных из нержавеющей стали, пластиковых материалов, полов и стен.



БИОСЕЙФ АЦИДА (ФОСФОФОМ)



Средство предназначено для удаления сложных солевых, жировых, белковых отложений, нагаров, накипи, остатков продукта с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия и его сплавов, кислотостойких пластмасс, керамики.

БИОСЕЙФ АЦИДА 5,75 КГ



Средство предназначено для удаления сложных солевых, жировых, белковых отложений, нагаров, накипи, остатков продукта с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия и его сплавов, кислотостойких пластмасс, керамики.

БИОСЕЙФ АЦИДА-1 (WC)



Средство предназначено для удаления минеральных отложений (водного и мочевого камня, ржавчины, известкового налета), а также масложировых отложений с кислотостойких поверхностей.



КЛИНИНГ. Россия

Bio Safe
chemicals

БИОСЕЙФ АЦИДА-1 (НИТРОФОМ)



Предназначено для удаления сложных комплексных минеральных и органических отложений, ржавчины, водного и молочного камня, накипи, извести, масел, жиров, протеинов, атмосферных загрязнений с нержавеющей стали, алюминия, кислотостойких поверхностей. Применяется для периодической кислотной мойки различных поверхностей вручную, методом замачивания, с помощью пенных станций (пенная мойка).

БИОСЕЙФ АЦИДА-2 (АЦЕТОФОМ)

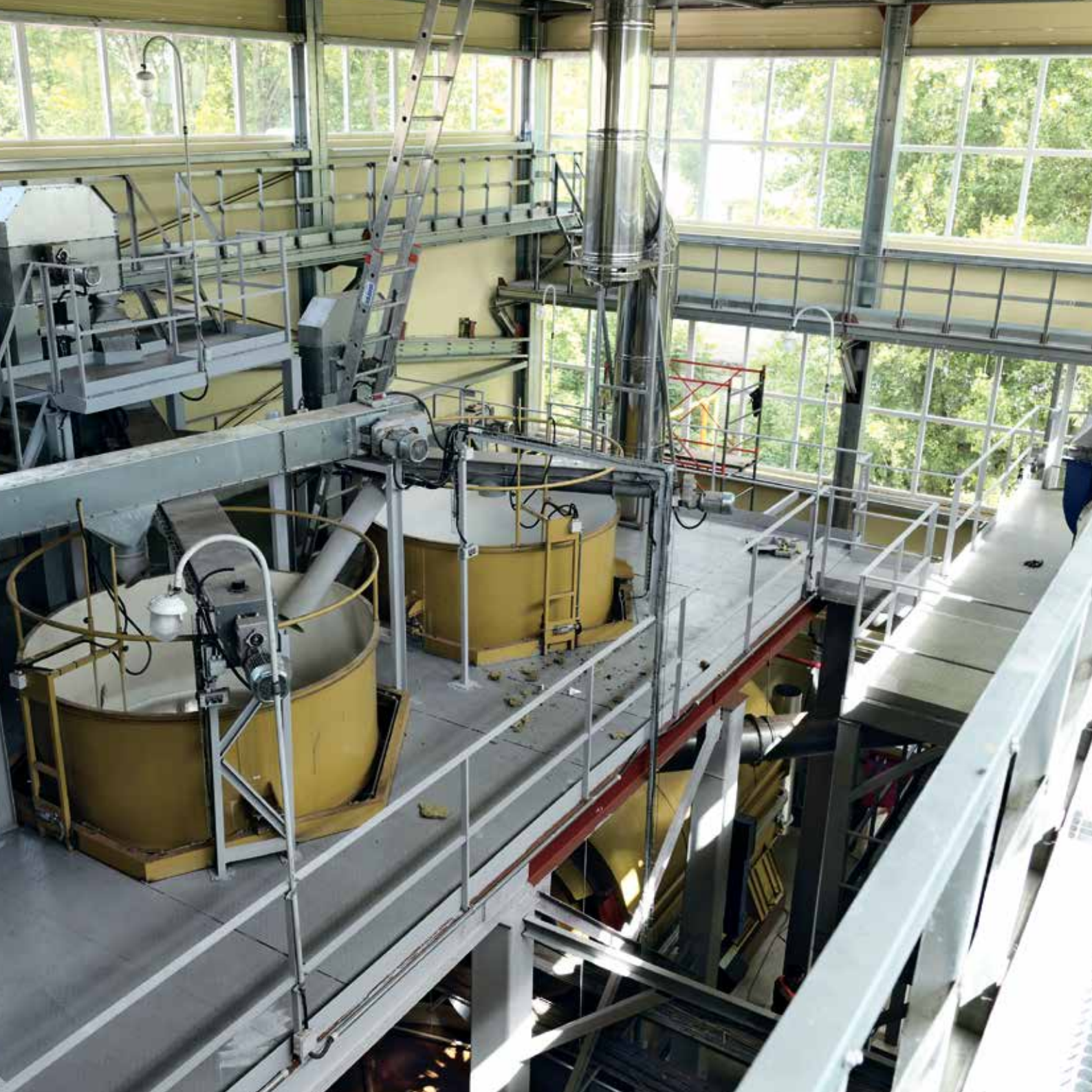


Пенное средство на основе НУК для комбинированной мойки и дезинфекции технологического оборудования, посуды, тары, ящиков, инструментов, изготовленных из нержавеющей стали, пластика, пластмасс и т.д.

БИОСЕЙФ АЦИДА-3 (НИТРАЦИД СІР)



Средство для внутренней мойки (CIP-мойки) пищевого оборудования методом циркуляции, погружения, распыления. Удаляет минеральные отложения, в т.ч. соли кальция, накипь, винный, пивной и молочный камень, остатки протеинов, жиров, дрожжей с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия, кислотостойких материалов.





КЛИНИНГ. Россия

Bio Safe
chemicals

БИОСЕЙФ АЦИДА-36 КГ



Средство для внутренней мойки (CIP-мойки) пищевого оборудования методом циркуляции, погружения, распыления. Удаляет минеральные отложения, в т.ч. соли кальция, накипь, винный, пивной и молочный камень, остатки протеинов, жиров, дрожжей с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия, кислотостойких материалов.



БИОСЕЙФ АЦИДА-4 (ФОСФОЦИД CIP)



Средство, которое предназначено для внутренней мойки (CIP-мойки) пищевого оборудования методом циркуляции или методом погружения. Удаляет минеральные отложения, в т.ч. соли кальция, накипь, винный, пивной и молочный камень, остатки протеинов, жиров, дрожжей с поверхностей из нержавеющей стали, алюминия, кислотостойких материалов.



БИОСЕЙФ АЦИДА-5 (БММ АДТИВ)



Добавка используется в комбинации с раствором каустической соды для усиления моющего действия щелочного раствора, удаления этикеток, плесени, дрожжей и клея при очистке оборотных стеклянных бутылок в бутылкомоечных машинах различного типа.



БИОСЕЙФ ГЕЛЬ



Средство предназначено для ежедневного мытья и дезинфекции рук, загрязненных пищевыми остатками масложирового и белкового характера, удаляет грязь, устраняет резкие запахи. Рекомендуется использовать в дозаторах (диспенсерах) жидкого мыла.

БИОСЕЙФ ГЕЛЬ-1



Средство предназначено для мойки всех видов посуды, столовых приборов, кухонного оборудования, тары, инвентаря, рабочих поверхностей столов, для очистки стекол, хрусталя, керамической плитки, пластика, окрашенных и деревянных поверхностей, а также для мытья сильно загрязненных рук.

БИОСЕЙФ-2 (СИПАКТИВ)



Средство предназначено для безразборной мойки (CIP) пищевого оборудования методом циркуляции. Удаляет особо стойкие отложения — углеводы, денатурированный белок, липиды, масла, копоть, пригар, и т.д. с любых щелочестойких поверхностей.



БИОСЕЙФ-1 (КВАТРОФОМ ЧАС)



Средство предназначено для комплексной санитарной мойки различных поверхностей (нержавеющая сталь, керамика, стекломаль, пластмассы). Удаляет загрязнения, в т.ч. застарелые, масложирового, белкового, органического происхождения, сажу, копоть, пыль, грязь. Уничтожает бактерии, дрожжевые грибки и предотвращает рост плесени. В зависимости от способа применения (пенная технология, машинная мойка, погружение, использование оборудования высокого давления, ручная мойка — ведро-щетка) выпускается в различных модификациях в зависимости от состава.

БИОСЕЙФ



Средство предназначено для безразборной мойки (CIP) пищевого оборудования методом циркуляции. Удаляет особо стойкие отложения — углеводы, денатурированный белок, липиды, масла, копоть, пригар, и т.д. с любых щелочестойких поверхностей.

БИОСЕЙФ-3 (ХЛОРОСИП)



Средство для циркуляционной мойки (CIP) пищевого оборудования методом циркуляции и для таромоечных машин. Удаляет особо стойкие отложения — углеводы, денатурированный белок, липиды, масла, копоть, пригар, и т.д. с любых щелочестойких поверхностей.



БИОСЕЙФ-5 (БИОЦИД)



Средство предназначено для долговременной противогрибковой и антимикробной защиты, профилактической дезинфекции предварительно очищенных, отмытых от загрязнений поверхностей. Используется для обеззараживания воды в ваннах туннельного пастеризатора, для обеззараживания сточных вод, подавления роста водорослей и микроорганизмов в оборотных охлаждающих системах, а также в качестве биоцидной добавки к побелочным составам для борьбы с плесенью.



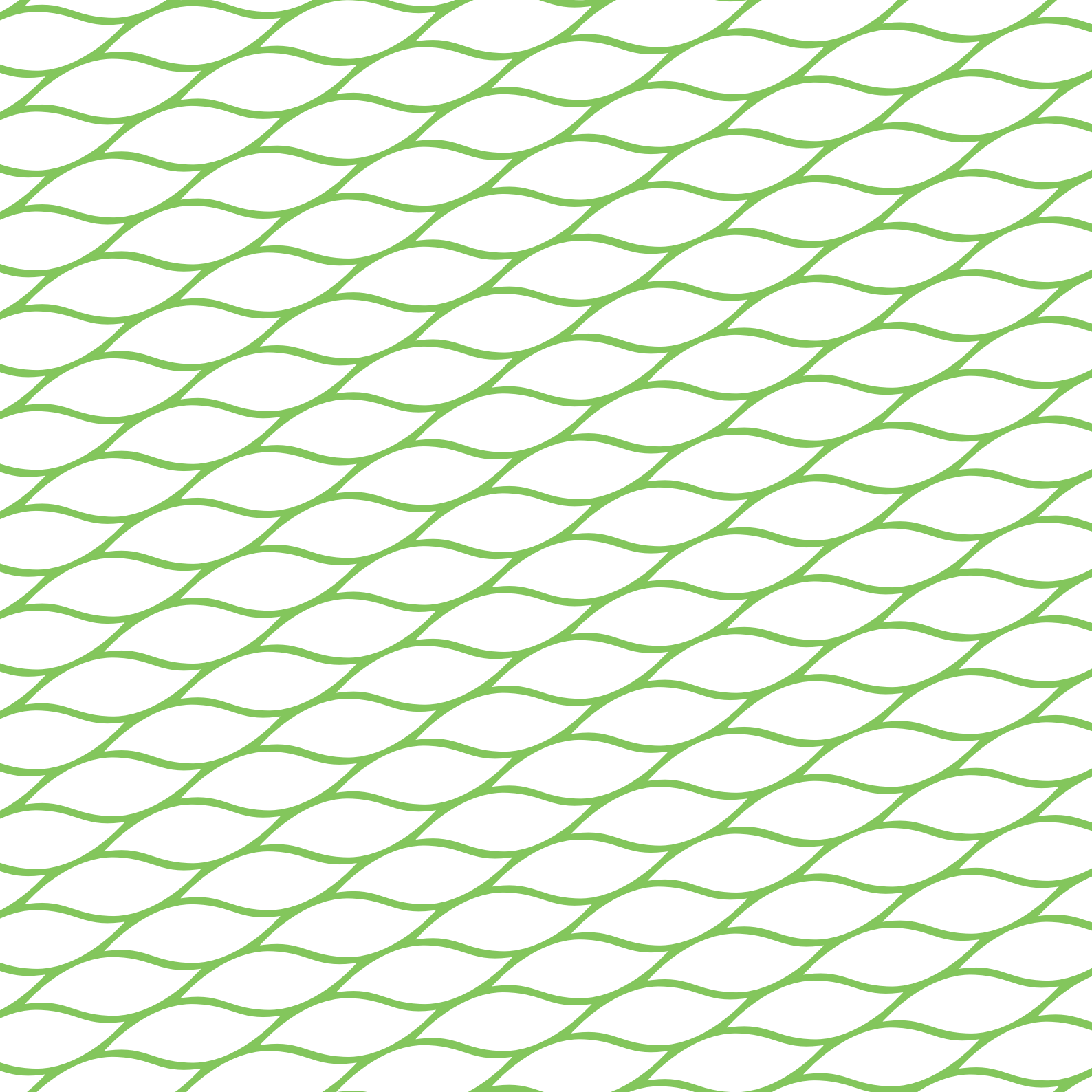
БИОСЕЙФ-5 (ЛУБРИКАНТ)

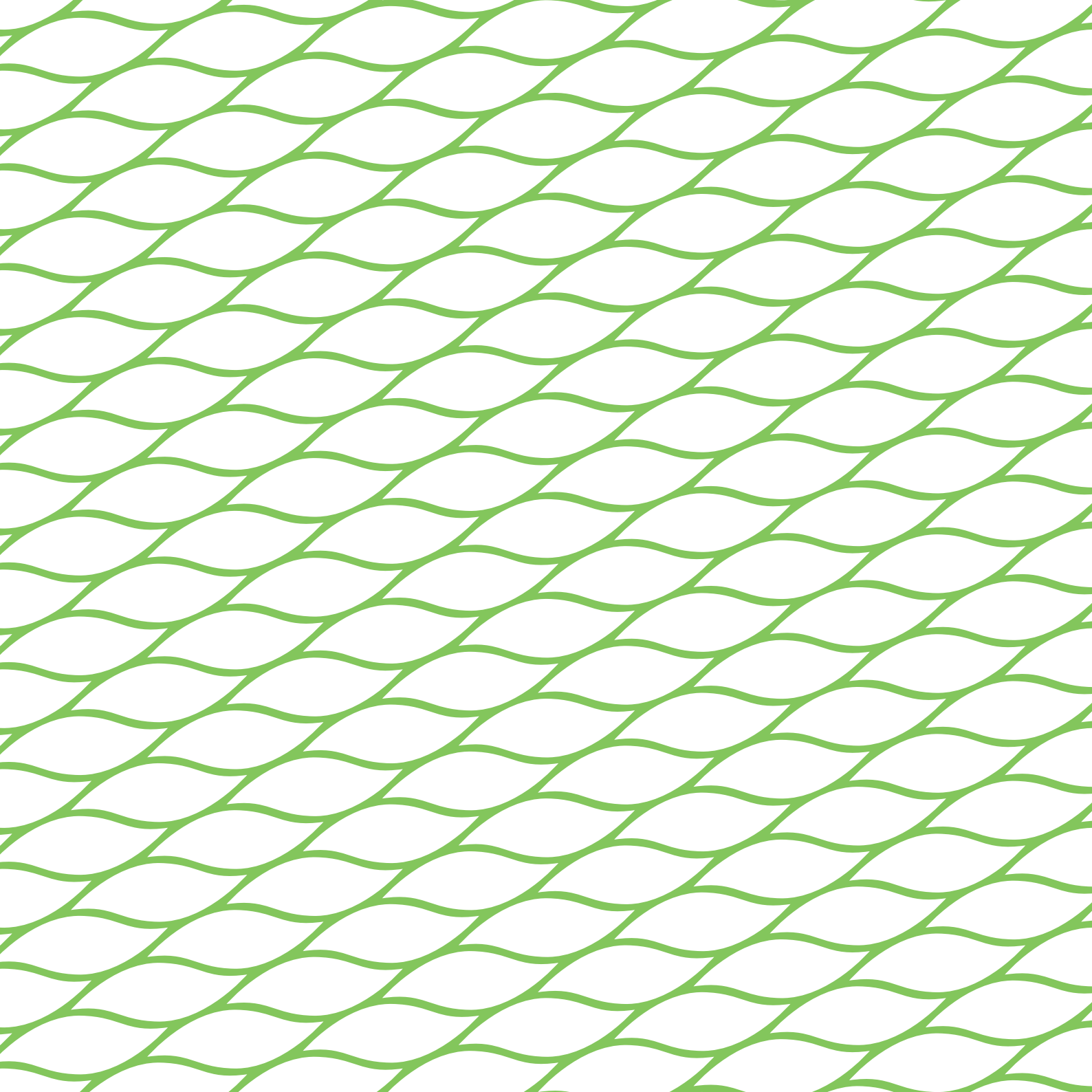


Средство предназначено для смазки пластиковых конвейерных лент транспортеров для улучшения скольжения ПЭТ-тары и упаковки «Tetra Pak». Применяется для конвейерных лент транспортеров, изготовленных из любых полимерных материалов, в смазочных системах различного типа (капельного, распыление, ванны погружения и т.п.).











ГРЕЙНРУС

119021, Москва,
ул. Россолимо, 17

www.grainrus.com
www.malt.ru

+7 (495)789-89-41
+7 (495)789-89-42
+7 (495)789-89-43

