



РЖАНОЙ СОЛОД

В хлебопечении ржаной солод используется для улучшения цвета, вкуса и аромата хлеба. Мякиш получается приятного коричневатого цвета и приобретает характерный солодовый запах и вкус. Применение ржаного солода продлевает срок свежести хлеба, повышает биологическую ценность конечного продукта. Пропорция использования ржаного солода в приготовлении теста может составлять до 10 % от массы муки. В процессе взаимодействия солода с дрожжами выделяется спирт, и это позволяет применять данный продукт в таких процессах и отраслях, как пивоварение, производство хлеба и дрожжей.

Ржаной неферментированный. Сушат при низкой температуре, так ферменты сохраняют свою активность. Такой солод светлого цвета, похожий по консистенции и цвету на муку. Его добавляют при выпечке рижского и других сортов хлеба и как улучшителя для муки низких сортов.

Ржаной ферментированный или красный. Зерна ржи проращиваются, томятся при высокой температуре, сушатся. Благодаря процессу томления образуются меланоиды, дающие готовому продукту присущий ему вкус, аромат и цвет. Применяют для улучшения цвета хлебного мякиша, придавая сладковатый привкус.

Виды хлеба при производстве из ржаного солода



- Ржаной хлеб (черный)
- Бородинский хлеб (черный с кориандром)
- Заварной хлеб
- Любительский хлеб
- Рижский хлеб



О производителе

На сегодняшний день солодовня производит 19 сортов ячменного, пшеничного, овсяного, гречишного солода цветностью от 20 до 1400 единиц. Экспортные поставки осуществляются в 18 стран на 4 континентах, что в свою очередь подтверждает соответствие качества солода не только российским стандартам производства. Продукция бренда “Курский солод” многократный золотой и серебряный призер всероссийских и международных конкурсов качества пищевой продукции, таких как “Гарантия Качества-2020”, “Всероссийская марка. Знак качества 21 век”.



International
Organization for
Standardization



VLB
BERLIN



ВСЕРОССИЙСКАЯ МАРКА
ЗНАК КАЧЕСТВА XXI ВЕКА



Ржаной ферментированный однородная зерновая масса с кисло-сладким вкусом, напоминающим вкус ржаного хлеба. Массовая доля экстракта в сухом веществе не менее 84.0. Показатель цветности в значениях от 10.0-35.0, кислотностью 35.0-50.0. Массовая доля влаги в цельном зерне max.8.0, в размолом виде 10.0.



Ржаной ферментированный однородная зерновая масса с кисло-сладким вкусом, напоминающим вкус ржаного хлеба. Массовая доля экстракта в сухом веществе не менее 80.0. Показатель цветности в значениях 3.0, кислотностью в диапазоне 15.0. Массовая доля влаги в цельном зерне max.8.0, в размолом виде 10.0. Продолжительность осахаривания 25 минут.



Производство и продажа сырья для пивоварения и дистилляции.
Оптовые и розничные продажи. Работаем с 1997 года.



www.grainrus.com



www.malt.ru



info@grainrus.com



8-800-600-49-43