



ОВСЯНЫЙ СОЛОД

Основные направления – это пивоварение, производство кваса, спирта, патоки и хлебопечение. Без него немислимо получение таких продуктов как пиво, виски, квас, хлебобулочные изделия, то есть тех, где солод играет не чисто утилитарную роль комплекса ферментов, а участвует в формировании вкуса и аромата. Солод содержит большое количество амилотических ферментов, которые катализируют процесс гидролиза крахмала до сбраживаемой дрожжами мальтозы, в результате чего брожение теста в присутствии солода начинается быстрее и протекает значительно интенсивнее.



В процессе производства овсяного солода применяется технология, которая включает в себя процесс замачивания воздушно-водяным способом до влажности 42-44%, рашения в течение 4-4,5 суток при температуре 14-190С и процесса сушки на обжарочных барабанах до влажности 6% и цветом до 10ЕВС. Обсушка солода производится на обжарочных барабанах чешского производства при температуре до 85С, что придаёт более интенсивный аромат и насыщенный вкус.

Применение овсяного солода способствует ускорению процесса тестоприготовления и позволяет улучшить органолептические характеристики готовых изделий, также овсяный солод может быть использован для улучшения хлебопекарных свойств муки с низкой автолитической активностью.



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



Добавление овсяного солода повышало содержание восстанавливающих сахаров в хлебе, вероятно, за счет роста концентрации мальтозы, образующейся при каталитическом действии бетаамилазы на крахмал муки.



В пивоварении овсяный солод применяется в производстве темных сортов пива, крепких английские элей, портеров, стаутов. Пивовары выбирают овсяный солод для получения более насыщенного и ароматного тёмного пива со стойкой пеной, для придания пиву «шелковистости», усиления букета пива, придавая напитку вкус свежего печенья и кремовый вкус.



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