



ГРЕЙНРУС



КУРСКИЙ СОЛОД

ГРЕЧИШНЫЙ СОЛОД

ГРЕЧИШНЫЙ

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

КАЧЕСТВО

Влажность, %

7,4

Экстрактивность, %

56,0

Цветность сусла, EBC

5,0

Примеси, %

0,5



ПАРАМЕТРЫ	СВЕТЛЫЙ СОЛОД	ГРЕЧИШНЫЙ СОЛОД
Влажность, %	5,2	7,4
Экстрактивность, %	82,0	56,0
Цветность сусла, EBC	4,7	5,0
Белок, %	10,2	12,7
Растворимый азот, мг/л	740	500
Осахаривание	<15	-
Вязкость, EBC	1,53	6,5
Диастатик, °WK	253	33
Глютен, мг/кг	66000	21
Примеси, %	0,3	0,5



ГРЕЙНРУС

119048, Москва,
Учебный пер, д.4 стр.1

www.grainrus.com
www.malt.ru

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