

PROFIMALT 



IREKS

ИрексГмБХ / П/я 15 29 / 95306 Кульбах

ООО «ПрофиМальт»

Россия

398001, г. Липецк,

ул. Советская д. 30, офис 9

8(4742) 57-07-24

8(4742) 57-07-26

Контактное лицо:

Комм.руководитель: Г-н Паули

Тел.: 0 9221 / 706-261

Заказ: г-жа Науэен

Тел.: 0 9221 / 706-262

Дата: 23.08.2018

Номер поставки: 59526

АНАЛИЗ СОЛОДА № 58430

Для поставки светлого пивоваренного солода ***Pale Ale Malz / Пэйль Эль*** мы определили следующие аналитические показатели

Влажность , %	4,4
Экстрактивность , %	83,5
Относительная вязкость сусла (8,6% СВ), mPas	1,50
Массовая доля мучнистых зерен, %	88,0
Массовая доля стекловидных зерен,%	1,2
Продолжительность осахаривания, мин	5-10
Прозрачность сусла после фильтрации	Прозрачное
Цветность сусла (до кипячения), ед. ЕВС	6,2
Содержание белка, %	10,1
Растворимый азот , мг на 100 г СВ солода	709
Число Кольбаха, %	43,9
pH лабораторного сусла	5,78
Остаток на ситах с отверстиями > 2,8 мм, %	87,4
Проход через сито 2,5 – 2,8 мм, %	9,6
Проход через сито <2,2 мм, %	0,8

Анализ проконтролирован

И.А. Шмольке

М.П.

PROFIMALT 



IREKS

Информация о продукте	
Страна происхождения:	Германия
Упаковка:	Бумажный мешок весом 20-25 кг, покрыт пленкой из полиэтилена высокой плотности
Описание:	Пивоваренный солод (только для пивоварения)
Необходимый объем:	В зависимости от необходимости
Срок хранения:	720 дней
Условия хранения:	Хранить в прохладном и сухом месте. Избегать больших колебаний температур. Хранить в оригинальной упаковке в закрытом помещении.

Органолептические показатели солода ***Pale Ale Malz / Пэйль Эль***

Наименование показателя	Описание
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зёрен и зерновых вредителей
Цвет	От светло-желтого до желтого
Вкус	Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы
Запах	Солодовый

М. П.