

**PROFIMALT** 

Ирекс ГмбХ / П/я 15 29 / 95306 Кульмбах

ООО «ПрофиМальт»

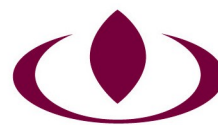
Россия

398001, г. Липецк,

Ул. Советская, д. 30, оф.9

8(4742) 57-07-24

8(4742) 57-07-26



**IREKS**

Контактное лицо:

Комм.руководитель: Г-н Паули

Тел.: 0 9221 / 706-261

Заказ: г-жа Наузен

Тел.: 0 9221 / 706-262

Дата: 20.09.2018

Номер поставки: 60349

#### АНАЛИЗ СОЛОДА № 58747

Для поставки Пшеничного пивоваренного солода светлого **Weizenbraumalz hell / Вайценбраумальц** мы определили следующие аналитические показатели:

Влажность, %	5,5
Экстрактивность, %	86,0
Относительная вязкость сусла (8,6% СВ), mPas	1,98
Время осахаривания, мин	15-20
Фильтрат сусла	Прозрачный
Цветность сусла, EBC	3,4
Цветность сусла после кипячения, EBC	5,0
Содержание белка, безводн., %	11,8
Растворимый азот, мг / 100 г сухих веществ солода	791
Число Кольбаха	41,9
pH лабораторного сусла	6,10

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 ***Weizenbraumalz hell / Вайценбраумальц***

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.

