

PROFIMALT 

ИрексГмБХ / П/я 15 29 / 95306 Кульбах

ООО «ПрофиМальт»

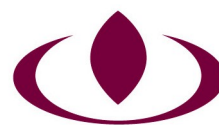
Россия

398001, г. Липецк,

пр-т Победы, д.29, оф 225

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 Науэен

Тел.: 0 9221 / 706-262

Дата: 15.06.2018

Номер поставки: 57149

АНАЛИЗ СОЛОДА № 57149

Для поставки солода пшеничного пивоваренного темного ***Weizenbraumalz dunkel***  
***Пшеничный темный*** мы определили следующие аналитические показатели:

Влажность , %	4,8
Экстрактивность , %	86,0
Относительная вязкость сусла (8,6% СВ), mPas	1,90
Продолжительность осахаривания, мин	35-40
Прозрачность сусла после фильтрации	Прозрачное
Цветность сусла (до кипячения), ед. ЕВС	16.0
Содержание белка, %	11.4
Растворимый азот , мг на 100 г СВ солода	730
Число Кольбаха, %	40.0
pH лабораторного сусла	5.76

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 dunkel/Пшеничный темный***

Наименование показателя	Описание
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зёрен и зерновых вредителей
Цвет	Тёмно-коричневый
Вкус	Кофейный. Присутствуют ноты шоколада Не допускаются горький и пригорелый как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек
Запах	Солодовый. Присутствуют ноты шоколада

М.П.