



ООО «ПрофиМальт»  
Россия  
398001, г. Липецк,  
Ул. Советская д. 30, офис 9  
8(4742) 57-07-24  
8(4742) 57-07-26

ИрексГмБХ / П/я 15 29 / 95306 Кульмбах  
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 № 58409

Для поставки пивоваренного ячменного солода сорта *Karamell Mahagoni / Карамельное красное дерево* мы определили следующие аналитические показатели

Влажность %	5,8
Цветность сусла ед. EBC	55,0

Анализ проконтролирован

А.И. Шмольке



# 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 ***Karamell Mahagoni / Карамельное красное дерево***

Наименование показателя	Описание
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зёрен и зерновых вредителей
Цвет	Желтый с буроватым с глянцевым отливом
Вкус	Сладковатый. Не допускаются горький и пригорелый как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек
Запах	Солодовый.