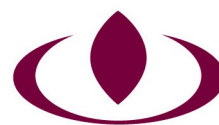


PROFIMALT 



IREKS

ИрексГмБХ / П/я 15 29 / 95306 Кульмбах

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 Наузен

Тел.: 0 9221 / 706-262

Дата: 04.09.2018

Номер поставки: 59773

АНАЛИЗ СОЛОДА № 58435

Для поставки пивоваренного ячменного солода сорта ***Münchner Malz / Мюнхнер*** мы определили следующие аналитические показатели

Влажность , %	3,5
Экстрактивность , %	82,2
Относительная вязкость сусла (8,6% СВ), mPas	1,47
Массовая доля мучнистых зерен, %	86,8
Массовая доля стекловидных зерен,%	1,6
Продолжительность осахаривания, мин	5-10
Прозрачность сусла после фильтрации	Прозрачное
Цветность сусла ед. EBC	22,6
Содержание белка, %	10,9
Растворимый азот , мг на 100 г СВ солода	720
Число Кольбаха, %	41,3
pH лабораторного сусла	5,62
Остаток на ситах с отверстиями > 2,8 мм, %	85,6
Проход через сито 2,5 – 2,8 мм, %	10,4
Проход через сито 2,2 – 2,5 мм, %	3,1
Проход через сито <2,2 мм, %	0,9

Анализ проконтролирован

А.И. 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 ***Münchner Malz / Мюнхнер***

Наименование показателя	Описание
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зёрен и зерновых вредителей
Цвет	От светло-желтого до желтого с коричневым оттенком
Вкус	Солодовый, сладковатый.
Запах	Солодовый.