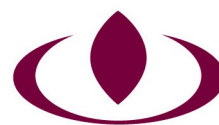


PROFIMALT 



IREKS

Ирекс ГмбХ / 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 Науэен

Тел.: 0 9221 / 706-262

Дата: 23.08.2018

Номер поставки: 59526

#### АНАЛИЗ СОЛОДА № 58247

Для поставки пивоваренного солода **Wiener Malz/ Венский** мы определили следующие аналитические показатели:

Влажность , %	4,1
Экстрактивность грубого помола, %	82,8
Относительная вязкость сусла (8,6% СВ), mPas	1,47
Количество мучнистых зерен, %	87,4
Количество стекловидных зерен, %	1,6
Время осахаривания, мин	05-10
Фильтрат сусла	Прозрачный
Цветность сусла, EBC	9,0
Содержание белка, безводн., %	10,8
Растворимый азот, мг / 100 г сухих веществ солода	698
Число Кольбаха	40,4
pH лабораторного сусла	5,80
Остаток на ситах с отверстиями > 2,8 мм, %	89,7
Проход через сито 2,5 – 2,8 мм, %	7,8
Проход через сито 2,2 – 2,5 мм, %	1,6
Проход через сито <2,2 мм, %	0,9

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 ***Wiener Malz/ Венский***

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