



## ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД



ХАРАКТЕРИСТИКА	ЗНАЧЕНИЕ
Влажность (%)	max 5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола (%)	min 82,0
Разница массовых долей экстрактов(%)	max 2,4
Продолжительность осахаривания (минут)	max 20
Цвет сусла (ЕВС)	max 6,6
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (%)	max 12,0

**ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД** изготавливается исключительно из высококачественной пивоваренной пшеницы. Процесс соложения пшеницы аналогичен процессу соложения пивоваренного ячменя. В пивоварении этот вид солода можно использовать в качестве основного солода для пшеничного пива. При смешивании с ячменным солодом повышается пеностойкость, улучшаются вкусовые ощущения и придается характерный пшеничный аромат.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зёрен и зерновых вредителей

### ЗАПАХ

Солодовый. Не допускается: кислый, запах плесени и др.

### ВКУС

Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы.



**БЕЛСОЛОД**  
с 1989 года