СВЕТЛЫЙ СОЛОД

ХАРАКТЕРИСТИКА	ЗНАЧЕНИЯ
Влажность (%)	max 5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола (%)	min 80,0
Разница массовых долей экстрактов(%)	max 2,0
Продолжительность осахаривания (минут)	10-15
Цвет сусла (EBC)	max 4,5
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (%)	max 11,5
Индекс Кольбаха (%)	38-43
Свободный аминный азот (мг/л)	min 140
Фриабильность (M) (%)	min 80
Проход через сито (2,2x20) мм (%)	max 2,0

СВЕТЛЫЙ СОЛОД – это идеальный базовый солод, являющийся основным ингредиентом для первоклассного пива всех стилей. Двухрядные сорта ярового ячменя, используемые для производства на нашей солодовне, позволяют получить хорошо модифицированный, ровный солод с идеальным содержанием белка и высокой ферментативной активностью.

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 допускается посторонний привкус

ПРОЗРАЧНОСТЬ СУСЛА

Прозрачное

БЕЛСОЛОД
с 1989 года