ТЕМНЫЙ ВЕНСКИЙ СОЛОД

ХАРАКТЕРИСТИКА	ЗНАЧЕНИЯ
Влажность (%)	max 5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола (%)	min 80,0
Цвет сусла (EBC)	7,0-15,0
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (%)	max 11,5
Сорная примесь (%)	max 0,5
Проход через сито (2,2x20) мм (%)	max 2,0

ТЕМНЫЙ ВЕНСКИЙ СОЛОД изготавливается из двухрядного ярового ячменя по той же технологии, что и светлый солод, но с сушкой при более высоких температурах. Это позволяет получить сусло золотистого цвета со сладким хлебным вкусом и ароматом. Темный Венский солод может быть использован не только в дополнение к другим видам солода, но и в качестве основного вида солода.

ВНЕШНИЙ ВИД

Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зёрен и зерновых вредителей

ЗАПАХ

Концентрированный солодовый. Не допускается: кислый, запах плесени и др.

ВКУС

Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы.

ЦВЕТ

От светло-жёлтого до жёлтого. Не допускаются тона зеленоватые и тёмные.

БЕЛСОЛОД
с 1989 года