

*Предлагаем к поставке лучший солод их Чехии
производства (Sladovna BERNARD a.s.)*

СОЛОД ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ СВЕТЛЫЙ «BERNARD»

№	Name/наименование	Unit of measurement/ единица измерения	Description/описание
1	Barley/Ячмень/ječmen		Double rowed, spring/ Двурядный яровой/dvouřadý jarní
2	General appearance/Внешний вид/vzhled		Uniform shape, sound colour, no sign of previous or present attack by micro-organisms, pests or rodents/ Однородная зерновая масса, не содержит плесневелых зерен и вредителей.
3	Colour/Цвет/barva		Yellow/ Желтый/žlutá
4	Taste/ Вкус/chuť		Malting, sweetish/ Солодовый, сладковатый/sladová
5	Odor/ Аромат/vůně		Malting/ Солодовый/sladová
6	Clarity of congress wort/ Прозрачность сусла/čirost sladiný		Clear/ Прозрачное/čirá
7	Moisture/ Влажность/vlhkost	%	5,0
8	Extract, finegrind (on dry basis)/ Экстрактивность/extrakt	% dm/с.в.	Min. 80,5/ Не менее 80,5
9	Extract difference/ Разница экстрактов/rozdíl moučka šrot	% dm/с.в.	Max. 2/ Не более 2
10	Saccharification time/ Время засахаривания/zsukření	min	10-15
11	Wort colour/ Цвет/barva	EBC	4,0
12	Boiled Wort Colour/ Цвет после варки/barva po rovaření	EBC	8,0
13	pH		Max. 6,00/ Не более 6,00
14	Speed of filtration/Скорость фильтрации/filtrovatelnost	min	60
15	Viscosity on 8,6% Plato wort/ Вязкость cP/viskozita		1,49
16	Protein/Общий белок/bílkoviny	%	Max. 12,0/ Не более 12,0
17	Kolbach Index/ Число Кольбаха/Kolbachovo číslo	WK	37,0
18	Diastatic Power/ Диастатическая сила/ diastatická mohutnost	WK	Min. 260/ Не менее 260
19	Friabilimeter modification/ Фриабильность/friabilita	%	Min. 80,0/ Не менее 80,0
20	Steely corns/ Стекловидность/sklovitá zrna	%	Max. 2/ Не более 2
21	DMSP/PDMS	mg/kg	Max. 6,0/ Не более 6,0
22	Hartong 45 °C/ Число Хартонга 45 °C/ relativní extrakt při 45°C	%	33,0

Фасовка в полипропиленовые мешки с вкладышем, вес нетто 50 кг.

WINNERMALT.....всегда Ваш надежный партнер