

Пивоваренные солода:

Наши пивоваренные солода имеют следующие параметры:

	Единица	Пльзенский тип солода	Венский тип солода	Мюнхенский тип солода	Пшеничный солод
Содержание влаги	[%]	< 4,5	< 4,5	< 4,5	< 5,0
Экстракт тонкого помола (в сухом веществе)	[%]	> 81,5*	> 81,5*	79 - 82*	> 83,0*
Разность массовых долей экстрактов в тонком и грубом помоле	[%]	1,2 - 1,5	1,5 - 2,6	1,5 - 2,6	1,0 - 2,0
Цветность	[EBC]	< 3,5	6,0 - 12,0	12 - 28	< 5,0
Цветность при кипячении	[EBC]	< 5,0			< 6,0
Содержание белка (в сухом веществе)	[%]	10,5 - 11,5	10,5 - 11,5	10,6 - 12,0	10,5 - 12,0
Степень растворимости белков	[%]	39 - 42	44 - 48	40 - 46	38-42
Число Хартонга VZ 45 A	[%]	> 38	42 - 46	38 - 40	> 38
Вязкость 45 AC KM)	[mPas] (8,6%)	< 1,53	1,45 - 1,53	1,5 - 1,65	< 1,7
Мучнистость	[%]	85 - 92	80 - 90	75 - 83	
Стекловидность	[%]	< 2,0	< 2,0	< 2,0	
Концентрация дезоксиинваленола (DON)	[Eg/kg]	< 1.250	< 1.250	< 1.250	< 1.250
Концентрация зеараленона (ZEA)	[Eg/kg]	< 100	< 100	< 100	< 100

* в зависимости от урожая

Хлебопекарные солода:

Наши хлебопекарные солода являются высококачественными солодами и имеют следующие параметры:

	Единица	Диастатический ячменный солод	Диастатический пшеничный солод
Влага	[%]	< 7	< 7
Экстракт тонкого помола	[%]	>79,0	>79,0
Экстракт грубого помола	[%]	>78,5	>78,5
Разность массовых долей экстрактов в тонком и грубом помоле	[%]	< 1,5	< 1,5
Кислотность (pH)		5,7 - 6,0	5,7 - 6,0
Белок	[%]	>10,0	>10,0
Цветность	[EBC]	< 4,0	< 4,0
Диастатическая сила	[AWK]	>500	>500

Heinrich Kling Mälzerei GmbH & Co. KG
Talstrasse 168
D - 69198 Ыскшуй
Тел.: ++49 6203 6948-0
Факс: ++49 6203 6948-48
info@kling-malz.de
www.kling-malz.de