



ООО "Компания "Бел-Тер"

## Спецификация

Урожай 2014 года

Параметр	Единица измерения	Спецификация
Массовая доля влаги	%	4,50
Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	80,30
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов	%	5,98
Цветность лабораторного сусла	EBC(Lov.)	3,85
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода (Общий белок)	%	11,10
Растворимый белок	%	3,46
Число Кольбаха	%	29,31
Число Хартонга 45°	%	25,87
Вязкость лабораторного сусла	cp	1,70
Кислотность (pH)		5,91
Диастатические свойства	WK	189,50
Фильтрация		45,00
Осахаривание	Минуты	20,00
Прозрачность сусла	Прозрачное	
Калибровака (проход через сито): - более 2,5 мм	%	95,20
Калибровака (проход через сито): - менее 2,2 мм	%	0,30
<b>Характеристика:</b>		

Светлый базовый солод. Производится из пивоваренного ячменя отечественного производства. Отвечает нормам ДСТУ 4282:2004. Остаточное содержание пестицидов, гербицидов, микотоксинов и нитрозаминов в нашем солоде не превышает допустимые европейским и мировым законодательством нормы.

### Сроки и условия хранения:

Солод должен храниться в чистом, прохладном (< 22 °C) и сухом (< 35% влажности) помещении. При данных условиях рекомендуется использовать солод в течение 18-24 месяцев после даты его изготовления.

### Упаковка:

Навалом или в мешках по 37 кг.

### Контакты:

Адрес производства: 63701, Садовая 50, г.Купянск, Харьковская обл. Украина

Телефон: (05742) 55452; Факс (05742) 56360; (050)1307315

E-mail: belger.company@gmail.com