

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



Завод по производству
пивоваренного, жженого
и карамельного солода

Бамберг
с 1879 года



Пивоваренный завод по
производству концентрата
пива из жженого солода
SINAMAR®

Бамберг
с 1903 года



SINAMAR®

Хайнц Вайерманн® ГмбХ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de



WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Команда Вайерманн®



Руководство

слева направо:
Юрген Бурманн, Томас Краус-Вайерманн,
Сабине Вайерманн, Вернер Хорнунг, Лотар Кнохель

Контакты:

Руководство предприятием

Сабине Вайерманн

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-33

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-933

E-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

Руководство предприятием

Томас Краус-Вайерманн

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-13

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-913

E-mail: thomas.kraus-weyermann@weyermann.de

Технический директор Бамберг

Юрген Бурманн

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-24

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-924

E-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

Руководитель отдела распределения

Вернер Хорнунг

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-16

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-916

E-mail: werner.hornung@weyermann.de

Главный бухгалтер

Лотар Кнохель

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-17

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-917

E-mail: lothar.knoechel@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмБХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Команда Вайерманн®



Администрация и продажи

Слева направо - стоят:

Ульрике Бурманн, Франк Гаугер, Ульрих Ферстль, Михаэль Бауэр, Лариса Дизендорф, Лотар Кнохель, Сильке Томас, Сабине Вайерманн, Томас Краус-Вайерманн
Сидят: Вернер Хорнунг, Натали Дрезен, Манфред Ункель, Фран Пускориус, Катрин Шрамм, Рамона Рааб, Юлия Кайзер

Контакты:

Руководитель отдела распределения

Вернер Хорнунг

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-16

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-916

E-mail: werner.hornung@weyermann.de

Ассистент отдела распределения по Германии

Михаэль Бауэр

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-73

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-973

E-mail: michael.bauer@weyermann.de

Ассистент отдела распределения

Натали Дрезен

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-767

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-9767

E-mail: natalie.dreessen@weyermann.de

Экспорт Прибалтика, Страны СНГ, Монголия

Юлия Кайзер

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-10

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-910

E-mail: julia.kaiser@weyermann.de

Экспорт Западная Европа, Швейцария

Катрин Карраш

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-886

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-9886

E-mail: kathrin.karrasch@weyermann.de

Экспорт Средняя и Южная Америка, Скандинавия, Карибы

Сюзанне Кульбуш

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-64

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-964

E-mail: susanne.kuhlbusch@weyermann.de

Экспорт Азия, Африка, Австралия, Новая Зеландия

Фран Пускориус

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-59

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-959

E-mail: fran.puskorius@weyermann.de

Экспорт США, Канада

Рамона Рааб

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-12

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-912

E-mail: ramona.raab@weyermann.de

Экспорт Африка (Намибия), Восточная Европа, Тайланд, Турция

Наталиа Зауер

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-765

Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-9765

E-mail: nataliya.sauer@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Команда Вайерманн®



Обеспечение качества

Слева направо:
Андреа Кох, Беттина Шмидт, Астрид Шнек, Флориан Лаутербах,
Айшагуль Шляйхер, Андреас Рихтер, Роланд Войер

Контакты:

Руководитель отдела обеспечения качества

Андреас Рихтер

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-22
Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-922
E-mail: andreas.richter@weyermann.de

Руководитель лаборатории

Роланд Войер

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-77
Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-977
E-mail: roland.vojer@weyermann.de

Отдела закупки сырья

Айшагуль Шляйхер

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-67
Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-967
E-mail: aishagul.schleicher@weyermann.de

Ассистент руководитель лаборатории

Беттина Шмидт

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-77
Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-977
E-mail: bettina.schmidt@weyermann.de

Ассистент отдела закупки сырья

Астрид Шнек

Телефон: + 49 - (0)951 - 93 220-67
Факс: + 49 - (0)951 - 93 220-967
E-mail: astrid.schneck@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Команда Вайерманн®



Приемка зерна Бамберг

Слева направо:
Юрген Шмаус
Штефан Готтшальк



Приемка зерна Лессау

Слева направо:
Вернер Линднер
Ханс Лаутербах



Солодовня

Слева направо:
Норберт Юдекс, Уве Штернберг,
Энрико Шпильманн,
Даниэль Доппернас, Андреас Будай,
Йозеф Гиммер, Франц Шванднер
Сидит: Владимир Вайгум



Производство карамельного солода

Слева направо:
Андреас Франк, Герман Шторат,
Йозеф Гиммер, Норберт Юдекс,
Вильмар Вайнерт
Сидит: Ханс-Юрген Винклер



Производство жженого солода

Слева направо:
Йозеф Гиммер,
Кристиан Грогер,
Роберт Линхардт,
Энрико Шпильманн,
Герд Кох



Производство концентрата пива из жженого солода

Слева направо - стоят:
Андреас Байер, Дитер Меркель, Норберт Кальб,
Слева направо - сидит:
Ханс-Тео Хойек, Хайнер Фрайер



Отправка солода

Слева направо - стоят:
Марс Энгель, Штефан Гесснер, Флориан Кнохель,
Пауль Вицорек, Александер Бернгардт,
Мартин Котцдёрфер, Маркус Шторх,
Даниэль Басилевский, Виталий Линдт

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Команда Вайерманн®



Техника

Слева направо:
Юрген Бурманн, Норберт Кальб, Роланд Войер, Мартин Котцдёрфер,
Клаус Байер, Йозеф Гиммер, Маркус Шторх, Роберт Келлер,
Георг Вальтес, Роланд Шулер, Андреас Рихтер,
Томас Краус-Вайерманн



Электроцех

Слева направо - стоят:
Конрад Хофманн, Клаус Байер
сидят: Томас Браун
опирается на колено:
Тобиас Кох



Слесарный цех

Слева направо - стоят:
Роберт Келлер, Даниэль Ашенбрённер,
Адольф Кодер, Манфред Шренкер,
Ральф Хофманн
опирается на колено: Доминик Шулер
отсутствуют:
Артур Шультц, Райнхольд Шустер



Столярный и малярный цеха

Слева направо:
Райнхольд Шустер
Адольф Кодер



Команда Хасфурт

Слева направо:
ряд сверху:
Манфред Гриммер, Гельмут Энглер,
Роланд Шулер, Виллибальд Фридрих,
Штефан Крупцик
средний ряд:
Михаэль Херманн, Дидтмар Вернер,
Габриель Шторх
ряд спереди:
Руди Бюльхеллер, Освальд Хирлинг,
Тобиас Ауэр, Георг Вальтес



Сервис

Слева направо - стоят:
Тереза Харутюнян, Лотте Кодер
сидит: Элизабет Бернгардт



Ученики

Слева направо:
Кристофер Стюарт, Михаэль Енгелбрехт,
Натали Дрезен, Мартина Шулер,
Доминик Шулер, Норберт Кальб

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Команда Вайерманн®



Коллектив материального обеспечения

Слева направо:

Вернер Хорнунг, Михаэль Бауэр, Мартин Хорнунг, Манфред Хаас, Вернер Бекер, Манфред Гриммер,
Винфрид Будефитц, Виллибальд Фридрих, Хайнц Кнарр, Тимо Грюнер
Сидит: Гельмут Энглер

Мы доставим, Вам Ваш солод!

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

**Вас приветствует фирма Weyermann®-Malz,
Ваш партнер по всем вопросам, касающимся солода, с самым большим в мире
ассортиментом солода собственного производства!**

**Наша система менеджмента качества, засвидетельствованная сертификатами
согласно DIN ISO 9001, обеспечена в сотрудничестве с:**

- нашим высококвалифицированным производственным коллективом
- нашей всеобъемлющей системой управления технологическим процессом, включающей полное обратное отслеживание партий, с момента приемки сырья, дальнейшего квалифицированного хранения, производства вплоть до отгрузки готовой продукции
- регулярными исследованиями в соответствии с предписанием по пищевым продуктам
- производством только согласно немецкому закону о чистоте пива
- обработкой пивоваренного ячменя, пивоваренной пшеницы, пивоваренной ржи исключительно из сертифицированных сортов семян, не подвергшихся генетико-технической обработке, а также произрастающих только в Германии
- с использованием нашего современного оборудования для соложения и пивоварения

**обеспечивает высокое качество нашего пивоваренного, жженого и карамельного солода, нашего концентрата пива
из жженого солода SINAMAL® без горечи, а также наших различных сортов солодовых экстрактов.**

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Солод для пивоварения	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Солод Премиум Пильзнер особо светлый	2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво Премиум Пильзнер особо светлого цвета • Любой другой тип пива 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Произведено из отборного немецкого двухрядного ярового ячменя, преимущественно сортов Барке и Скарлетт • Благодаря выбору особенно подходящего сырья и специальной технологии производства солода достигается особый светлый цвет сусла и кипяченого сусла 	сразу
Солод Богемия Пильзнер	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво Пильзнер • Любой другой тип пива 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Произведено из отборного немецкого двухрядного ярового ячменя, преимущественно сорт "Ханка" • Для производства всех сортов светлого пива • Как основной солод для специальных сортов пива 	сразу
Богемский токовый солод (По типу Пильзнер)	3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво Пильзнер богемского типа • европейское пиво низового брожения • придает насыщенный вкус интернациональным сортам пива верхового и низового брожения 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Произведено из богемского ярового ячменя по традиционной системе токового солодоращения для придания пиву характерного и интенсивного вкуса 	сразу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Солод для пивоварения	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Солод Пильзнер	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво Пильзнер • Любой другой тип пива 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Произведено из отборного немецкого двухрядного ярового ячменя • Для производства всех сортов светлого пива • Как основной солод для специальных сортов пива 	сразу
Солод Пэйл Эль	5,5 - 7,5	<ul style="list-style-type: none"> • Подходит для всех сортов пива • Эль • Стаут • Портер 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Для производства великолепного лагерного пива и эля 	сразу
Солод Винер	7 - 9	<ul style="list-style-type: none"> • Экспортное пиво • Мартовское пиво • Праздничное пиво • Пиво домашнего приготовления 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивает получение “пива золотистого цвета” и улучшение полновкуся 	сразу
Солод Мюнхнер	I 12 - 17 II 20 - 25	<ul style="list-style-type: none"> • Темное пиво • Праздничное пиво • Крепкое пиво • Солодовое пиво • Черное пиво 	до 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Подчеркивает типичный характер пива за счет усиления аромата пива • Обеспечивает насыщенный цвет пива 	сразу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмБХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Специальный солод	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Солод короткого ращения	2,5 - 4,5	Для компенсации слишком растворенного пивоваренного солода	макс. 15-20 %	<ul style="list-style-type: none"> Улучшение стабильности пены 	сразу
Копченый солод	3 - 6	<ul style="list-style-type: none"> Копченое пиво Лагерное пиво «Подвальное» пиво Специальные сорта пива, например, производимые в мини-пивоварнях Пшеничное пиво 	до 100 %	<ul style="list-style-type: none"> Получение характерного копченого вкуса 	сразу
Солод кислый pH 3,4 - 3,6	3 - 7	<ul style="list-style-type: none"> Пиво Пильзнер Легкое пиво Разливное пиво 	до 5 %	Снижение показателя pH сусла, вследствие чего: <ul style="list-style-type: none"> Улучшение затирания Повышение интенсивности брожения и получение более светлого цвета пива Пильзнер Улучшение стабильности вкуса Насыщенный вкус пива 	сразу
Меланоидиновый солод	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> Белое пиво Пиво Бок (Двойное) Темное пиво Красное пиво Пиво Амбер 	до 20 %	<ul style="list-style-type: none"> Улучшение стабильности и полноты вкуса Насыщенный цвет пива Придает красноватый цвет Оптимизирует затирание 	сразу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Пшеничный солод	Цвет (ЕВС)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Пшеничный пивоваренный солод - светлый -	3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Пшеничное пиво • Кельнское пиво • Пиво Альт (Старое) • Разливное пиво верхового брожения • Легкое пиво • Пиво с пониженным содержанием алкоголя • Безалкогольное пиво 	до 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечение аромата, присущего пиву верхового брожения • Получение тонкого игристого пива • Усиление типичного пшеничного аромата 	сразу
Пшеничный пивоваренный солод - темный -	14 - 18		до 50 %		сразу
Карамельный пшеничный солод CARAWHEAT® (каравит)	100 - 130	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво верхового брожения 	до 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Повышение полноты вкуса • Усиление пшеничного аромата • Получение более темного цвета пива 	сразу
Жженный пшеничный солод	800 - 1200	<ul style="list-style-type: none"> • Только для таких сортов пива верхового брожения, как пиво Альт или темное пшеничное пиво 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Усиление характерного аромата и цвета темного пива верхового брожения 	сразу

CARAWHEAT® является зарегистрированным товарным знаком солодовенного завода Мих. Вайерманн® ГмбХ & Ко. КГ, Бамберг

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Карамельный солод	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
CARAPILS® (Карапильс)	3 - 5	• Пиво Пильзнер	5 - 10 %	• Улучшение пены и пеностойкости • Повышение полновкусия	сразу
		• Безалкогольное пиво • Легкое пиво	до 40 %		
CARAHELL® (Карахелль)	20 - 30	• Светлое пиво • Экспортное пиво • Праздничное пиво • Питательное пиво	10 - 15 %	• Повышение полновкусия • Усиление аромата солода в пиве • Улучшение пивной пены • Полнота и насыщенность вкуса • Насыщенный цвет пива • Более темный цвет для Пильзнер или для лагерного пива • Улучшение вкуса пшеничного дрожжевого пива	сразу
		• Пшеничное пиво • Разливное пиво • Легкое пиво • Пиво с пониженным содержанием алкоголя • Безалкогольное пиво	до 30 %		
CARARED® (Караред)	40 - 50	• Коричневое пиво • Пиво Бок (Двойное) • Пиво Амбер • Пиво Альт (Старое) • Белое пиво • Красный эль • Шотландский эль	до 25 %	• Повышение полновкусия • Усиление аромата солода в пиве • Более темный цвет пива • Красноватый цвет пива	сразу

CARAPILS®, CARAHELL® и CARARED® являются зарегистрированными товарными знаками солодовенного завода Мих. Вайерманн® ГмбХ & Ко. КГ, Бамберг

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Карамельный солод	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
CARAAMBER® (Караамбер)	60 - 80	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво Бок (Двойное) • Темное пиво • Красное пиво • Пиво Амбер • Пиво Амбер лагерное • Эль Амбер 	до 20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Улучшение стабильности и полноты вкуса • Обеспечение насыщенного цвета • Красноватый цвет пива • Оптимизация затирания 	сразу
CARAMÜNCH® (Карамюнх)	I 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	<ul style="list-style-type: none"> • Темное пиво • Праздничное пиво • Солодовое пиво • Питательное пиво • Разливное пиво • Легкое пиво 	5 - 10 % для темного пива 1 - 5% для легкого светлого пива	<ul style="list-style-type: none"> • Повышение полновкусия • Усиление аромата солода • Полнота и насыщенность вкуса • Насыщенный цвет пива 	сразу
CARAAROMA® (Караарома)	350 - 450	<ul style="list-style-type: none"> • Коричневое пиво • Двойное пиво • Пиво Амбер • Темное выдержанное пиво • Темный эль • Пиво Стаут • Пиво Портер 	до 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Повышение полновкусия • Усиление аромата солода в пиве • Более темный цвет пива • Красноватый цвет пива 	сразу

CARAAMBER®, CARAMÜNCH® и CARAAROMA® являются зарегистрированными товарными знаками солодовенного завода Мих. Вайерманн® ГмбХ & Ко. КГ, Бамберг

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Карамельный солод	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
CARAWHEAT® (каравит)	100 - 130	<ul style="list-style-type: none">• Пиво верхового брожения	до 15 %	<ul style="list-style-type: none">• Повышение полноты вкуса• Усиление пшеничного аромата• Получение более темного цвета пива	сразу
CARARYE® (карарай)	150 - 200	<ul style="list-style-type: none">• Специальные сорта пива верхового брожения• Хлебобулочные изделия	до 15 %	<ul style="list-style-type: none">• Усиление аромата ржаного солода в пиве• Более темный цвет пива	Только по заказу

CARAWHEAT® и CARARYE® являются зарегистрированными товарными знаками солодовенного завода Мих. Вайерманн® ГмбХ & Ко. КГ , Бамберг

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Жженный солод	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
CARAFA® (Карафа)	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<ul style="list-style-type: none"> • Темное пиво типа Мюнхенер или Кульмбахер • Крепкое пиво 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива 	сразу
CARAFA® SPEZIAL (Карафа® специальная) из ячменя с удаленной мякинной оболочкой	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво Альт (Старое) • Пиво Бок (Двойное) • Черное пиво 		<ul style="list-style-type: none"> • Изготовлен из ячменя с удаленной мякинной оболочкой; усиливает типичный аромат темного пива, а также цвет пива; менее горький, чем при использовании CARAFA® (Карафа), посредством специально разработанного метода удаления горечи 	
Жженный пшеничный солод	800 - 1200	Только для таких сортов пива верхового брожения, как пиво Альт или темное пшеничное пиво	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива верхового брожения 	сразу
Жженный ржаной солод	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • Специальные сорта пива верхового брожения 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива верхового брожения 	сразу
Жженный солод из полбы	450 - 650	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво из нескольких видов зерна • Хлебобулочные изделия 	до 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Усиление цвета темного пива • Типичный, мягкий вкус жженого солода 	Только по заказу

CARAFA® является зарегистрированным товарным знаком солодовенного завода Мих. Вайерманн® ГмбХ & Ко. КГ, Бамберг

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Жженые злаки	Цвет (ЕВС)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Жженая рожь	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• Специальные сорта пива• Пиво из ржи	до 5 %	<ul style="list-style-type: none">• Жженая рожь - очень темное обжаренное зерно, произведенное из здоровой, немецкой, качественной ржи	сразу
Жженный ячмень	1100 - 1200	<ul style="list-style-type: none">• Пиво Стаут	до 5 %	<ul style="list-style-type: none">• Жженный ячмень производится из двухрядного ярового ячменя• Благодаря щадящему обжариванию достигается высокая интенсивность цвета жженого ячменя Вайерманн	сразу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Диафарин	Цвет (ЕВС)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Высокоферментативный пшеничный солод	3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Пивоварни• Ликеро-водочные заводы• Пекарни	По мере надобности	<ul style="list-style-type: none">• Благодаря высокой способности ферментации достигается лучшая обработка, расщепление и растворение крахмала	сразу
Высокоферментативный ячменный солод	3 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Пивоварни• Ликеро-водочные заводы• Пекарни	По мере надобности	<ul style="list-style-type: none">• Благодаря высокой способности ферментации достигается лучшая обработка, расщепление и растворение крахмала• Для производства экстракта солода	сразу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Ржаной солод	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Ржаной солод	3 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Специальное пиво• Пиво из нескольких видов зерна• Пиво из ржи	50 %	<ul style="list-style-type: none">• Типичный аромат ржаного солода в пиве• Применять также как основной солод	сразу
Карамельный ржаной солод CARARYE® (карарай)	150 - 200	<ul style="list-style-type: none">• Специальные сорта пива верхового брожения• Хлебобулочные изделия	до 15 %	<ul style="list-style-type: none">• Усиление аромата ржаного солода в пиве• Более темный цвет пива	Только по заказу
Жженный ржаной солод	500 - 800	<ul style="list-style-type: none">• Специальные сорта пива верхового брожения	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none">• Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива верхового брожения	сразу

CARARYE® является зарегистрированным товарным знаком солодовенного завода Мих. Вайерманн® ГмбХ & Ко. КГ , Бамберг

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Солод, произведенный из экологически чистого зерна и интегрированного зерна

По желанию, мы производим все наши сорта солода также из зерна, собранного в биологически контролируемых районах, согласно статье 10, абзац 1, буква «с» предписания (EWG) № 2092/91 от 24 июня 1991 г., об экологически чистом использовании сельскохозяйственных земель и соответствующей маркировке сельскохозяйственной продукции и пищевых продуктов.

На основании контроля, проведенного фирмой (DE-001 Öko Kontrollstelle)
«BCS Öko-Garantie GMBH, Control System Peter Grosch, Cimberrnstrasse 21, 90402 Nürnberg»,
было установлено соответствие требованиям Приложения V этого предписания
«Экологически чистое сельское хозяйство - система контроля EWG»
и нам было разрешено наносить на этикетки производимой нами продукции, прошедшей этот контроль, обозначение

**„Солод, произведенный из экологически чистого зерна”
(Bioland® - Demeter®)**

Запрашивайте у нас специальные сорта.
(ячмень - пшеница - рожь)

* Фирма «BCS Öko-Garantie GMBH» (DE-001 Öko Kontrollstelle) на основании указания ведомства по продуктам питания земли Бавария от 11.05.1992г. допущена в качестве контрольной организации для проведения проверок согласно предписанию (EWG) 2092/91, дополнений к нему и соответствующих условий выполнения.

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Биосолод	Цвет (ЕВС)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Биосолод Пильзнер	2,5 - 4,0	<ul style="list-style-type: none"> • Пиво Пильзнер • Любой другой тип пива 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Для производства всех сортов светлого пива • Как основной солод для специальных сортов пива 	сразу
Биосолод Винер	7 - 9	<ul style="list-style-type: none"> • Экспортное пиво • Мартовское пиво • Праздничное пиво • Пиво домашнего приготовления 	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечивает получение "пива золотистого цвета" и полновкусия 	сразу
Биосолод Мюнхнер	I 12 - 15 II 20 - 25	<ul style="list-style-type: none"> • Темное пиво • Праздничное пиво • Крепкое пиво • Солодовое пиво • Черное пиво 	до 100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Подчеркивает типичный характер пива за счет усиления аромата пива • Обеспечивает насыщенный цвет пива 	сразу
Пшеничный пивоваренный биосолод	3,0 - 4,5	<ul style="list-style-type: none"> • Пшеничное пиво • Кельнское пиво • Пиво Альт • Разливное пиво верхового брожения • Легкое пиво • Пиво с пониженным содержанием алкоголя • Безалкогольное пиво 	до 80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Обеспечение аромата, присущего пиву верхового брожения • Получение тонкого игристого пива • Подчеркивает типичный пшеничный аромат 	сразу
Ржаной жженный биосолод	500 - 800	<ul style="list-style-type: none"> • Специальные сорта пива верхового брожения 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива верхового брожения 	Только по заказу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Карамельный биосолод	Цвет (EBC)	Применение	Доля	Результат	Наличие
Био CARAMELL® (Карахелль)	20 - 30	<ul style="list-style-type: none"> • Светлое пиво • Экспортное пиво • Праздничное пиво • Питательное пиво 	10 - 15 %	<ul style="list-style-type: none"> • Повышение полновкусия • Усиление аромата солода в пиве • Улучшение пивной пены • Полнота и насыщенность вкуса • Насыщенный цвет пива 	Только по заказу
		<ul style="list-style-type: none"> • Пшеничное пиво • Разливное пиво • Легкое пиво • Пиво с пониженным содержанием алкоголя • Безалкогольное пиво 	до 30 %		
Био CARAMÜNCH® (Карамюнх)	110 - 130	<ul style="list-style-type: none"> • Темное пиво • Праздничное пиво • Солодовое пиво • Питательное пиво • Разливное пиво • Легкое пиво 	5 - 10 % для темного пива 1 - 5% для легкого светлого пива	<ul style="list-style-type: none"> • Повышение полновкусия • Усиление аромата солода в пиве • Полнота и насыщенность вкуса • Насыщенный цвет пива 	Только по заказу
Био CARAFA® (Карафа)	1000 - 1200	<ul style="list-style-type: none"> • Темное пиво типа Мюнхенер или Кульмбахер • Крепкое пиво • Пиво Альт (Старое) • Пиво Бок (Двойное) • Черное пиво 	1 - 5 %	<ul style="list-style-type: none"> • Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива • Изготовлен из ячменя с удаленной мякинной оболочкой; усиливает типичный аромат темного пива, а также цвет пива; 	Только по заказу

CARAFA®, CARAMELL® и CARAMÜNCH® являются зарегистрированными товарными знаками солодовенного завода Мих. Вайерманн® ГмбХ & Ко. КГ, Бамберг

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Наши особенные услуги

Смесь солода

С помощью точной смесительной установки на нашем складе отгрузки мы можем составлять смеси, включающие до 5 различных сортов солода - фазами по 5% - согласно желанию покупателя.

Это означает:

- экономию площадей хранения, что особенно важно при ограниченной складской площади
- снижение расходов по смешиванию специальных типов солода
- обеспечение постоянного качества продукции вследствие постоянного состава типов солода и смесей солода
- исключение ошибок при смешивании различных типов солода на пивзаводе

Консультирование при составлении рецептов солода

Имея в распоряжении полностью оборудованную лабораторию и компетентный технический персонал, мы будем рады оказать Вам услуги по технологическому консультированию при разработке рецептов и составлении подходящих смесей из различных типов солода.

Обращайтесь, пожалуйста, к Юргену Бурманну: телефон: +49 - (0)951 - 93 220-24 · e-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

Настоящую брошюру о нашей продукции можно получить на следующих языках:
английский, французский, итальянский, испанский, португальский, японский, китайский, вьетнамский, корейский, русский, чешский.

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Наши особенные услуги

• Виды и размеры отгрузки продукции •

Наш солод и смеси солода поставляются в нерасфасованном и расфасованном виде в мешках по 25 и 50 кг, а также в больших мешках (биг-бэкс) по 250 - 1250 кг.

• Поставка по всей территории ФРГ и в европейские страны •

Мы доставляем товар в сотрудничестве с различными экспедиторскими фирмами по всей территории ФРГ и во все европейские страны. Также возможна отгрузка малых партий по оптимальной цене.
Специальный сервис: помощь в разгрузке

• Возможность доставки в контейнерах в пределах Европы, железнодорожным или автомобильным транспортом •

• Доставка морем за границу •

Контейнеры для морских перевозок размером 20' и 40' , россыпью, в мешках или Биг-Бэг.

• Отгрузка россыпью на корабле •

До 1000 тонн из гавани Бамберг / Хасфурт

По желанию наших покупателей для выставочных целей мы предоставляем джутовые мешки и другие демонстрационные материалы.
Просим обращаться к г-же Сабине Вайерманн: телефон: +49 - (0)951 - 93 220-33 · e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

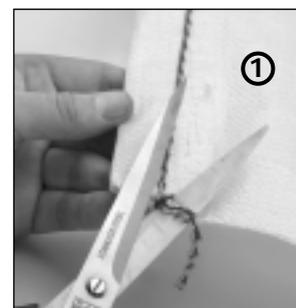
Специальный солодовый мешок "Вайерманн®" - особенности и механизм открывания



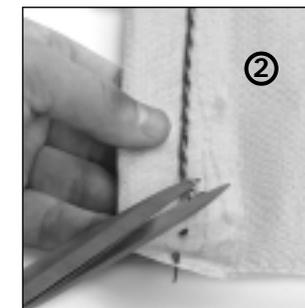
Для предохранения и обеспечения высокого качества нашего солода мы производим его расфасовку только в высококачественные ПП-мешки одноразового пользования, особенно устойчивые к разрыванию, с водонепроницаемой ПЭ-прокладкой. Все мешки прочно зашиты, что гарантирует надежность упаковки.

Особый метод зашивания дает возможность просто и удобно открывать мешки.

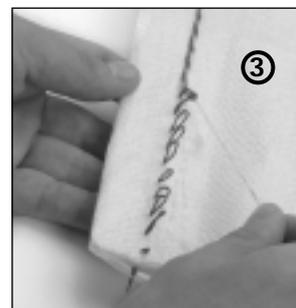
Действуйте следующим образом:



1. Отрежьте торчащую часть строчки



2. Выдерните белую нить из красной петли



3. Теперь потяните за белую нить и шов разойдется

Другие преимущества наших ПП-мешков одноразового пользования "Вайерманн®".

Подвернут прошит двойными красно-белыми нитками - указатель подлинности упаковки.

Маркировка страны происхождения продукта.

Указание веса, сбоку.



Размеры мешков по 50 кг для особенно легкого обращения.

Красно-белый шов указывает подлинность упаковки, сбоку.

Четкое обозначение сорта, которое можно прочесть также и после открытия мешка.

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Наш специальный сервис

В первой половине 2003 года на фабрике Вайерманн® состоялся ввод в эксплуатацию расфасовочного оборудования в Биг-Бэги:



- Безупречный, чистый внешний вид
- Немедленная доставка любого из наших 50-ти сортов солода возможна и в Биг-Бэгах
- Возможно точное составление смесей солода
- Точная расфасовка солода в диапазоне от 500 до 1250 кг в соответствии с величиной Вашей засыпи



- Доставка производится на поддонах

Преимущества:

- Упрощенная транспортировка с помощью электропогрузчика •
 - Экономия рабочей силы и времени •
- Нет необходимости в использовании зернохранилища •
 - Экономия площадей •

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Наш экспериментальный пивзавод



Мы предлагаем заинтересованным пивоварам следующие возможности:

На нашем экспериментальном пивзаводе производительностью 2,5 гл, построенном фирмой Kaspar Schulz, Bamberg пивовары из разных стран, желающие экспериментировать, могут дать свободу своему творчеству в сотрудничестве с нашими специалистами.

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

SINAMAR® (Синамар®)

Хайнц Вайерманн® ГмбХ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
 Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Концентрат из жженого солода SINAMAR® без горечи	Упаковка	Емкость	Вес нетто	Наличие
<p>SINAMAR® производится из жженого ячменного солода CARAFA® (Карафа), в соответствии с немецким законом о чистоте пива (Bier St.DB §5), без применения генетически обработанного сырья.</p> <p>Получение высокой цветности и экстрактивности достигается путем увеличения концентрации при низкотемпературном вакуумном выпаривании (макс. 70°).</p> <p>SINAMAR® продукт без горечи, которая удаляется специальным методом, не вызывает помутнений и обладает стабильным показателем pH. SINAMAR® не содержит пищевых добавок и консервантов, согласно предписанию Европейского Союза по маркировке обозначается как концентрат солода, концентрат ячменного солода или концентрат жженого солода. SINAMAR® очень хорошо подходит для подкраски всех видов пищевых продуктов, например, хлебобулочных изделий, напитков (пиво, безалкогольные напитки, чай и др.), алкогольных напитков и фармацевтической продукции.</p> <p>SINAMAR® применяется очень просто: добавление может производиться в варочном отделении (незадолго до перекачки готового сусла), в лаггерном танке (лучше всего при перекачке пива на дображивание), до фильтрации, ипи в транспортной емкости.</p>	одноразовая канистра	5 литров	5,8 кг	сразу
	одноразовая канистра	10 литров	11,7 кг	сразу
	одноразовая канистра	30 литров	35,0 кг	сразу
	одноразовый пластмассовый танк	до 1000 литров	сразу	
<p>Для повышения показателя цвета на 1 EBC в 1 гектолитре пива требуется добавить 14 г SINAMAR®.</p> <p>SINAMAR® не оказывает воздействия на процесс брожения, так как он его не ускоряет и не замедляет. SINAMAR® следует хранить в холодном месте после вскрытия упаковки; в закрытой емкости хранится не менее одного года. После вскрытия упаковки следует употребить продукт в кратчайший срок.</p>		<p>Данные анализа:</p> <p>экстракт (% масс.) 40 - 50%</p> <p>уд. вес (г/см³) 1,16 - 1,19</p> <p>цвет (согл. EBC) 8000 - 9000</p> <p>показатель «pH» 4,0 - 4,5</p>		

концентрат пива из жженого солода без горечи **SINAMAR®** является зарегистрированным товарным знаком пивоваренного завода Хайнц Вайерманн® ГмбХ

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

Био SINAMAR® (Био Синамар®)

Хайнц Вайерманн® ГмбХ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ
Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Концентрат из жженого солода Био SINAMAR® без горечи	Упаковка	Емкость	Вес нетто	Наличие
<p>Био SINAMAR® производится из жженого ячменного солода Био CARAFA® (Карафа), в соответствии с немецким законом о чистоте пива (Bier St.DB §5), без применения генетически обработанного сырья.</p> <p>Получение высокой цветности и экстрактивности достигается путем увеличения концентрации при низкотемпературном вакуумном выпаривании (макс. 70°). Био SINAMAR® продукт без горечи, которая удаляется специальным методом, не вызывает помутнений и обладает стабильным показателем pH. Био SINAMAR® не содержит пищевых добавок и консервантов, согласно предписанию Европейского Союза по маркировке обозначается как концентрат солода, концентрат ячменного солода или концентрат жженого солода. Био SINAMAR® очень хорошо подходит для подкраски всех видов пищевых продуктов, например, хлебобулочных изделий, напитков (пиво, безалкогольные напитки, чай и др.), алкогольных напитков и фармацевтической продукции.</p> <p>Био SINAMAR® применяется очень просто: добавление может производиться в варочном отделении (незадолго до перекачки готового сусла), в лаггерном танке (лучше всего при перекачке пива на дображивание), до фильтрации, или в транспортной емкости.</p>	одноразовая канистра	5 литров	5,8 кг	сразу
	одноразовая канистра	10 литров	11,7 кг	сразу
	одноразовая канистра	30 литров	35,0 кг	сразу
	одноразовый пластмассовый танк	до 1000 литров	сразу	
<p>Для повышения показателя цвета на 1 EBC в 1 гектолитре пива требуется добавить 14 г Био SINAMAR®.</p> <p>Био SINAMAR® не оказывает воздействия на процесс брожения, так как он его не ускоряет и не замедляет. Био SINAMAR® следует хранить в холодном месте после вскрытия упаковки; в закрытой емкости хранится не менее одного года. После вскрытия упаковки следует употребить продукт в кратчайший срок.</p>		<p>Данные анализа:</p> <p>экстракт (% масс.) 40 - 50%</p> <p>уд. вес (г/см³) 1,16 - 1,19</p> <p>цвет (согл. EBC) 8000 - 9000</p> <p>показатель «pH» 4,0 - 4,5</p>		

концентрат пива из жженого солода без горечи SINAMAR® является зарегистрированным товарным знаком пивоваренного завода Хайнц Вайерманн® ГмбХ

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Экстракт солода Вайерманн®	Данные анализа				Упаковочная единица	Наличие
	Экстракт	Специфический вес	Калорийность	Цвет / ЕВС в 13% сусло		
БАВАРСКИЙ ПИЛЬЗНЕР <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода золотисто-коричневого цвета, с высокой вязкостью и тонким сладким ароматом солода • Произведен из высококачественного пивоваренного солода Пильзнер и солода CARAPILS® (Карапильз) • Особенно хорошо подходит для производства зернистого Баварского Пильзенского пива, для светлого Мартовского пива, светлого крепкого пива «Бок» и праздничного пива «Октябрьское пиво» 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	15 - 18	4 кг канистра	сразу
БАВАРСКИЙ ДРОЖЖЕВОЙ ПШЕНИЧНЫЙ <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода золотисто-коричневого цвета, с высокой вязкостью и тонким сладким ароматом солода • Произведен из отборного пшеничного светлого пивоваренного солода, пивоваренного солода Пильзнер и солода CARAHELL® (Карахелл) • Особенно хорошо подходит для производства пшеничного пива всех сортов, Дрожжевого Пшеничного пива янтарного цвета и эля 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	20 - 25	4 кг канистра	сразу
МЮНХЕНСКИЙ АМБЕР <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода светло-коричневого цвета, с высокой вязкостью и тонким сладким ароматом солода • Произведен из высококачественного пивоваренного солода Мюнхнер • Особенно хорошо подходит для производства насыщенного пива с ароматом солода, например, Мюнхенского пива, Мартовского, Праздничного пива и крепкого пива «Бок» 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	22 - 28	4 кг канистра	сразу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Экстракт солода Вайерманн®	Данные анализа				Упаковочная единица	Наличие
	Экстракт	Специфический вес	Калорийность	Цвет / ЕВС в 13% сусло		
ВЕНСКИЙ КРАСНЫЙ <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода коричнево-красноватого цвета, с высокой вязкостью и тонким сладким ароматом солода • Произведен из высококачественного пивоваренного солода Винер, меланоидинового солода и пивоваренного солода Пильзнер • Особенно хорошо подходит для производства насыщенного пива с ароматом солода, например, пива «Амбер», Мартовского пива, пива «Альт» и крепкого пива «Бок» 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	40 - 50	4 кг канистра	сразу
БАВАРСКИЙ ТЕМНЫЙ <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода темно-коричневого цвета, с высокой вязкостью и тонким сладким ароматом солода • Произведен из высококачественного пивоваренного солода Мюнхнер, пивоваренного солода Пильзнер и солода CARAMÜNCH® (Карамюнх) • Особенно хорошо подходит для производства насыщенных сортов пива, например, Баварского Темного, крепкого пива «Бок», Черного пива, пива «Стаут» 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	65 - 75	4 кг канистра	сразу

В рамках нашей системы менеджмента качества по DIN ISO 9001 изд. 2000 и системы HACCP мы гарантируем для наших продуктов, упаковки и средств транспортировки соблюдение всех действующих в настоящий момент законов и предписаний по пищевым продуктам. Производство происходит в соответствии с «немецкой заповедью чистоты пивоварения». Мы не применяем генетически измененного сырья и вспомогательных веществ. Ни продукты, ни сырье не подвергаются облучению. Содержание нитрозамина, микотоксина и остатков средств защиты растений находится ниже указанных в законе граничных значений. Исследования подтверждают, что в наших продуктах отсутствуют остатки вещества «нитрофен». С целью возможности предоставления гарантии соблюдения данных граничных значений регулярно происходит проверка проб независимыми институтами. Срок хранения составляет 12 месяцев со дня поставки при температуре 20°C / 68°F в закрытом состоянии. После вскрытия упаковки следует использовать солод по назначению в кратчайшие сроки, т.к. сохранение микробиологических показателей солода перестает находиться в области ответственности службы контроля качества фирмы Вайерманн®. Мы также можем произвести для Вас экстракт солода из сертифицированного биосолода. По специальному заказу мы производим также экстракт солода в соответствии с необходимыми клиенту показателями.

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!

WEYERMANN® MALZ

Мих. Вайерманн® ГмбХ и Ко.КГ · Бреннерштрассе 17-19 · 96052 Бамберг - ФРГ

Тел.: +49 - (0)951 - 93 220-10 · Факс: +49 - (0)951 - 93 220-910 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

Экстракт солода Вайерманн®	Данные анализа				Упаковочная единица	Наличие
	Экстракт	Специфический вес	Калорийность	Цвет / ЕВС в 13% сусло		
БАВАРСКИЙ МАЙБОК <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода золотисто-коричневого цвета, с высокой вязкостью и тонким сладким ароматом солода • Произведен из высококачественного пивоваренного солода Винер, солодов CARAPILS® (Карапильз) und CARARED® (Карарэд) • Особенно хорошо подходит для производства насыщенного Баварского пива «Майбок» и других Баварских специальных сортов пива, а также специальных сортов крепкого пива «Бок» 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	20 - 25	4 кг канистра	сразу
БАМБЕРГСКИЙ КОПЧЕНЫЙ <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода коричневого цвета, с высокой вязкостью, тонким сладким и тонким копченым (буковая древесина) ароматом солода • Произведен из высококачественного жженого солода и солода CARAFA® SPEZIAL (Карафа специальная) • Особенно хорошо подходит для производства типичных специальных сортов копченого пива 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	30 - 40	4 кг канистра	сразу
ОКТЯБРЬСКОЕ ПИВО <ul style="list-style-type: none"> • Неохмеленный экстракт солода темного цвета, с высокой вязкостью и тонким сладким ароматом солода • Произведен из высококачественного пивоваренного солода Винер, меланоидинового солода и солода CARAMÜNCH® (Карамюнх) • Особенно хорошо подходит для производства насыщенного Праздничного пива 	72 - 79 %	1,35 - 1,40 г / мл	1100 - 1200 кДж / 100 г	35 - 45	4 кг канистра	сразу

WEYERMANN® MALZ - компетентность и семейные традиции с 1879 года - каждый день!