

FÜR DIE BESTEN BIERE

BEST MALZ

FOR THE BEST BEER

МИР ЛУЧШЕГО
СОЛОДА
для Пивоваров
со всего СВЕТА



Штаб-квартира, г. Гейдельберг



Солодовня Краймбах
мощностью 55 000 тонн



Солодовня Валлертхайм
мощностью 18 000 тонн



Солодовня Карлсруэ
мощностью 15 000 тонн



BEST Pilsen Malt

Лучший Пильзенский Солод

Солод

Наш ЛУЧШИЙ Пильзенский Солод дает пиву свежий и насыщенный вкус. Он может быть использован для любых типов светлого пива. Также он формирует превосходный цвет и богатую ферментами основу для почти всех типов пива. Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах. Характеристики солода: низкий уровень белка, высокая экстрактивность, низкий показатель цветности и высокая ферментативная активность.



Данный солод также доступен в Органическом Качестве.

Применение

Светлое Премиум, Лагеры, Эли, Кёльш, все прочие сорта пива.

Закладка

до 100 %

Спецификация*

	min	max		min	max
Влажность, %		5.0	Цветность	EBC	3.0 4.0
Экстрактивность, %	80.5			L	1.6 2.0
Разница экстрактов, %		2.0	pH	EH	5.80 6.10
Вязкость (8.6%) mPa·s		1.60	Остаток на сите >2.5 mm	%	90.0
Фриабильность %	80.0		Проход через сито < 2.2 mm	%	2.0
Стекловидность %		3.0	Диастатическая сила	WK	250
Общий белок %	9.0	11.5	Бэта-глюкан (45° C)	mg/l	300
Растворимый азот mg/100g	610	780	Бэта-глюкан (65° C)	mg/l	400
Индекс Кольбаха %		36.0 45.0			

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST Heidelberg Malt

Лучший Гейдельбергский Солод



Солод

Лучший Гейдельбергский солод применяется для варки экстремально светлого по цвету пива. Он может быть использован для тех же задач что и Лучший Пильзенский Солод, придает пиву свежий и полный аромат. Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах. Характеристики солода: низкий уровень белка, высокая экстрактивность, самый низкий показатель цветности и высокая ферментативная активность.

Применение

Светлое Премiuм, Лагеры, Эли, Кёльш, все прочие сорта пива.

Закадка

до 100 %

Спецификация*		min	max			min	max
Влажность, %		5.0		Цветность	EBC	2.0	3.0
Экстрактивность, %	80.5				L	1.2	1.6
Разница экстрактов, %		2.0		pH	EH	5.60	6.10
Вязкость (8,6%)	mB·s	1.60		Остаток на сите > 2.5 mm	%	90.0	
Фриабильность	%	80.0		Проход через сито < 2.2 mm	%	2.0	
Стекловидность	%	3.0		Диастатическая сила	WK	250	
Общий белок	%	9.0	11.5	Бэта-глюкан (45° C)	mg/l	300	
Растворимый азот	mg/100g	610	780	Бэта-глюкан (65° C)	mg/l	400	
Индекс Кольбаха	%	36.0 45.0					

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST Pale Ale Malt

Лучший Солод Пэль Эль



Солод

Лучший Солод Пэль Эль усиливает светлый "золотистый" цвет пива верхового брожения, создает приятный аромат. Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах. Это великолепная солодовая основа для варки различных типов Британского Пэль Эля, а также Кёльшей.

Применение

Пэль Эль, Кёльш, Светлое, все прочие сорта пива.

Закадка

до 100 %

Спецификация*		min	max			min	max
Влажность, %		5.0		Индекс Кольбаха	%	36.0	45.0
Экстрактивность, %	80.5			Цветность	EBC	5.0	7.0
Разница экстрактов, %	2.0				L	2.3	3.1
Вязкость (8,6%)	mB·s	1.60		pH	EH	5.70	6.10
Фриабильность	%	80.0		Остаток на сите > 2.5 mm	%	90.0	
Стекловидность	%	3.0		Проход через сито < 2.2 mm	%	2.0	
Общий белок	%	9.0	11.5	Диастатическая сила	WK	250	
Растворимый азот	mg/100 g	610	780				

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST Vienna Malt

Лучший Венский Солод



Солод

Лучший Венский Солод усиливает прозрачный бриллиантовый цвет пива и создает насыщенный полный вкус.

Для производства солода используется отборный пивоваренный ячмень и специальный режим солодоращения. Этот солод также обладает высокой ферментативной активностью.

Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах.

Применение

Венское, Янтарное Светлое, Золотистый Эль, Мартовское, Портеры, все прочие сорта пива.

Закладка

до 100 %

Спецификация*		min	max			min	max
Влажность, %		5.0		Растворимый азот	mg/100g	650	800
Экстрактивность, %		80.5		Индекс Кольбаха	%	37.0	44.0
Разница экстрактов, %		2.0		Цветность	EBC	7.0	10.0
Вязкость (8,6%)	mPa·s	1.60			L	3.1	4.2
Фриабильность	%	78.0		pH	ЕН	5.60	6.10
Стекловидность	%	3.0		Остаток на сите > 2.5 mm	%	90.0	
Общий белок	%	9.0	11.5	Проход через сито < 2.2 mm	%	2.0	

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST Munich Malt

Лучший Мюнхенский Солод



Солод

Лучший Мюнхенский Солод делает цвет пива более интенсивным, кроме того, он подчеркивает привлекательный аромат темного пива. Солод производится по специальной технологии, позволяющей добиться желаемых показателей как, например, высокой степени растворения.

Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах.

Лучший Мюнхенский Солод доступен в двух различных цветностях.

Применение

Альт, Темный Лагер, Темное Пиво, Стауты, Коричневый Эль, Темный Эль, Янтарное Пиво, Бок, все прочие сорта пива.

Закладка

до 100 %

Спецификация*		min	max			min	max
Влажность, %		5.0		Растворимый азот	mg/100g	650	800
Экстрактивность, %		80.0		Индекс Кольбаха	%	47.0	
Разница экстрактов, %		2.5		Цветность	EBC	10	20
Вязкость (8,6%)	mPa·s	1.60			L	4.2	8.0
Фриабильность	%	76.0		pH	ЕН	5.60	6.10
Стекловидность	%	3.0		Остаток на сите > 2.5 mm	%	90.0	
Общий белок	%	9.0	12.0	Проход через сито < 2.2 mm	%	2.0	

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST MUNICH MALT DARK

Лучший Темный Мюнхенский Солод



Солод

Лучший Темный Мюнхенский солод делает цвет пива более интенсивным, кроме того, он подчеркивает привлекательный аромат темного пива. Солод производится по специальной технологии, позволяющей добиться желаемых показателей как, например, высокой степени растворения.

Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах.

Лучший Мюнхенский Солод доступен в двух различных цветностях 20-30 EBC

Применение

Альт, Темный Лагер, Темное Пиво, Стауты, Коричневый Эль, Темный Эль, Янтарное Пиво, Бок, все прочие сорта пива.

Закладка

до 100 %

Спецификация*	min	max		min	max
Влажность, %	5.0		Растворимый азот	mg/100g	650 800
Экстрактивность, %	80.0		Индекс Кольбаха	%	47.0
Разница экстрактов, %	2.5			EBC	20 30
Вязкость (8,6%)	mPa·s	1.60	Цветность	L	8 12
Фриабильность, %	%	76.0	pH	EH	5.60 6.10
Стекловидность, %	%	3.0	Остаток на сите > 2.5 mm	%	90.0
Общий белок, %	%	9.0 12.0	Проход через сито < 2.2 mm	%	2.0

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST MELANOIDIN MALT

Лучший Меланоидиновый Солод



Солод

Лучший Меланоидиновый Солод содержит наибольшее по сравнению с другими солодами количество меланоидинов. Он обладает характерным солодовым вкусом (без кислого и горького привкуса) и запахом, присущим только данному типу солода. Лучший Меланоидиновый Солод используется в основном для получения темных сортов пива, а также сортов пива, которые имеют красноватый оттенок.

Кроме того, он способствует улучшению вкуса и аромата, повышению пеностойкости, препятствует появлению привкуса "старения" пива во время хранения

Этот солод достаточно легко применять.

Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах.

Применение

Альт, Темный Лагер, Темное Пиво, Стауты, Коричневый Эль, Темный Эль, Янтарное Пиво, Бок, все прочие сорта пива.

Закладка

от 5 до 50 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %	5.5	
Экстрактивность, %	75.0	
Общий белок	%	12.0
	EBC	50 80
Цветность	L	19 30
pH	EH	5.40 6.10

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST RED X

Лучший Солод RED X



Солод

Лучший RED X (ред-икс) Солод специально создан для производства различного пива красных оттенков. Вы можете использовать RED X в 100%-тной закладке - другой солод не понадобится. Предлагая исключительную надежность и оптимальную процессопригодность, RED X может срабатываться на постоянной стабильной основе для варок фееричного пива с интенсивными красными оттенками. Его полный аромат и привлекательный, уникальный в своем роде, цвет дополненные простотой использования на пивоварне, делают RED X лучшим выбором для производства широкого спектра новых сортов пива, например красного пшеничного.

Как и все Лучшие солода, Лучший RED X произведен с использованием специального солодовенного процесса исключительно из двухрядного ярового ячменя проверенных и надежных сортов.

Применение

Любое Красное Пиво, Янтарное Пиво, Пшеничное Пиво, Альт, Эли, Темное Пиво, все прочие сорта пива.

Закладка

до 100 % (100 % рекомендуется для красного пива)

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %	79.0	
Общий белок	%	9.5 12.0
Цветность	EBC	28 32
	L	11 13
pH	EH	5.40 6.10

BEST CARAMEL MALT PILS

Лучший Пильзенский Карамельный Солод



Солод

Лучший Пильзенский Карамельный Солод улучшает пеностойкость пива и дополняет его вкусовые характеристики. Характер данного солода напоминает характер Лучшего Пильзенского Солода.

Солод произведен из высококачественного двухрядного ярового ячменя, выращенного в лучших немецких и европейских сельскохозяйственных регионах.

После того как прорастание завершено, зеленый солод томится и слегка поджаривается по специальной технологии. Это придает ему специфический карамельный аромат.

Как и любой Лучший карамельный солод, это солод исключительного качества благодаря своим великолепным характеристикам и отличному вкусу.

Применение

Пилснер, Светлое Пиво, Лагеры, Кёльш, Слабоалкогольное Пиво, специальные сорта, также прочие темные сорта пива.

Закладка

от 5 до 50 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %	75.0	
Общий белок	%	12.0
Цветность	EBC	3.0 7.0
	L	1.6 3.1
pH	EH	5.40 6.10

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST CARAMEL MALT LIGHT

Лучший Легкий Карамельный Солод



Солод

Лучший Легкий Карамельный Солод усиливает карамельный солодовый аромат пива. Он придает пиву более темный цвет и повышает пеностойкость. Вдобавок, он улучшает полноту вкуса пива.

После того как проращивание завершено, зеленый солод томится и слегка поджаривается по специальной технологии. Это придает ему специфический карамельный аромат.

Как и любой Лучший карамельный солод, это солод исключительного качества благодаря своим великолепным характеристикам и отличному вкусу.

Применение

Светлое Пиво, Пшеничное Пиво, Лагеры, Слабоалкогольное Пиво, Безалкогольное Пиво, специальные сорта, все прочие сорта пива.

Закладка

от 5 до 50 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %	75.0	
Общий белок	%	12.0
Цветность	EBC	20 40
	L	8 16
pH	EH	5.40 6.10

BEST AROMATIC MALT

Лучший Ароматический Солод



Солод

Лучший Ароматический Солод придает явный, даже несколько чрезмерный солодовый аромат и вкус темным лагерам, Янтарному пиву, немецкому Боку и другим типам пива даже при закладке менее 10 %.

Как и любой Лучший карамельный солод, это солод исключительного качества благодаря своим великолепным характеристикам и отличному вкусу.

Применение

Светлое и Темное Пиво, Пшеничное Пиво, Темный Эль, Портеры, Стауты, Бок, специальные сорта, множество прочих типов пива.

Закладка

от 5 до 50 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %	75.0	
Общий белок	%	12.0
Цветность	EBC	40 60
	L	16 23
pH	EH	5.40 6.10

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST CARAMEL MALT DARK (Crystal Malt)

Лучший Темный Карамельный Солод



Солод

Лучший Темный Карамельный Солод усиливает типичный карамельный аромат пива. Придает пиву значительный темный цвет и повышает пеностойкость. Вдобавок он улучшает полноту вкуса пива. После того как прорастание завершено, зеленый солод томится и слегка поджаривается по специальной технологии. Цвет солода может быть скорректирован в соответствии с потребностью покупателя в рамках 10% Как и любой Лучший карамельный солод, это солод исключительного качества благодаря своим великолепным характеристикам и отличному вкусу. Лучший Темный Карамельный Солод доступен в двух различных цветностях.

Применение

Лагеры, Мартовское, Пшеничное Пиво, Темное Пиво, Бок, специальные сорта, все прочие сорта пива

Закладка

от 5 до 50 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %	75.0	
Общий белок, %	%	12.0
Цветность	EBC	60 120
	L	23 46
pH	EH	5.40 6.10

BEST CARAMEL MALT EXTRA DARK (Crystal Malt)

Лучший Экстра-Темный Карамельный Солод



Солод

Лучший Экстра-Темный Карамельный Солод усиливает типичный карамельный аромат пива. Придает пиву значительный темный цвет и повышает пеностойкость. Вдобавок он улучшает полноту вкуса пива. После того как прорастание завершено, зеленый солод томится и слегка поджаривается по специальной технологии. Цвет солода может быть скорректирован в соответствии с потребностью покупателя в рамках 10% Как и любой Лучший карамельный солод, это солод исключительного качества благодаря своим великолепным характеристикам и отличному вкусу. Лучший Экстра-Темный Карамельный Солод доступен в трех различных цветностях - 150, 250 EBC, в варианте Лучший Супер-Темный Карамельный Солод (BEST CARAMEL MALT SUPER DARK) имеет цветность 350 EBC.

Применение

Лагеры, Мартовское, Пшеничное Пиво, Темное Пиво, Бок, специальные сорта, все прочие сорта пива

Закладка

от 5 до 50 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %	75.0	
Общий белок, %	%	12.0
Цветность	EBC	120 350
	L	46 95
pH	EH	5.40 6.10

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST BLACK MALT

Лучший Жженный Солод



Солод

Лучший Жженный Солод (поджаренный солод) придает пиву великолепную глубину цвета и добавляет в аромат нюансы шоколада или кофе. Также подчеркивает солодовый вкус пива. При этом не затрагивается пеностойкость пива. Данный сорт солода произведен из зеленого или готового солода путем интенсивной обжарки. Цвет солода может быть скорректирован в соответствии с потребностью покупателя в рамках 5%

Применение

Шварцбир, Темное Пиво, Стауты, Портеры, Эли, Бок, Альт, как и все прочие типы пива для интенсификации цвета.

Закладка

до 5 %

Спецификация*	min	max
Влажность	%	5.5
Цветность	EBC	800 1500
	L	300 570

BEST WHEAT MALT

Лучший Пшеничный Солод



Солод

Лучший Пшеничный Солод подчеркивает искрящуюся свежесть и типичный аромат верхового брожения пшеничного пива. Он производится из высококачественной пивоваренной пшеницы. Процессы производства данного солода подстраиваются под сырье каждый раз для получения оптимального качества солода.

Применение

Пшеничное Пиво, светлые сорта, Слабоалкогольное и Безалкогольное пиво, Пиво Верхового Брожения, Кёльш, Эли, многие прочие сорта пива.

Закладка

от 10 до 70 %

Спецификация*	min	max		min	max
Влажность, %	5.5		Индекс Кольбаха	%	36.0 44.0
Экстрактивность, %	82.0		Цветность	EBC	3.5 6.0
Разница экстрактов, %	3.0			L	1.8 2.7
Вязкость (8,6%)	mPa·s	1.95	pH	EH	5.60 6.10
Общий белок	%	14.0	проход через сито < 2.2 mm	%	2.0

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

BEST WHEAT MALT DARK

Лучший Темный Пшеничный Солод



Солод

Лучший Темный Пшеничный Солод подчеркивает искрящуюся свежесть и типичный аромат верхового брожения пшеничного пива, также как и светлый пшеничный солод. Кроме того цвет и аромат пива становятся более интенсивными.

Процессы производства данного солода каждый раз подстраиваются под сырье для получения оптимального качества солода.

Применение

Темное Пшеничное Пиво, Пиво Верхового Брожения, Слабоалкогольное Пиво, Безалкогольное Пиво, Эли, многие прочие сорта пива.

Закладка

от 10 до 60 %

Спецификация*	min	max			min	max
Влажность, %		5.5	Индекс Кольбаха	%	36.0	45.0
Экстрактивность, %	82.0		Цветность	EBC	16	20
Разница экстрактов, %	3.0			L	6.5	8.0
Вязкость (8,6%)	mPa·s	1.95	pH		5.60	6.10
Общий белок	%	14.0	проход через сито <2.2 mm	%	2.0	

Солод

Лучший Чит Солод используется для балансировки характеристик высокорастворенного солода, а также для улучшения формирования пены и повышения пеностойкости.

Солод произведен из того же высококачественного двухрядного ярового ячменя, который используется для остальных типов наших ячменных солодов.

Применение

для любых типов пива

Закладка

от 10 до 15 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %		50.0
Общий белок	%	12.0
Индекс Кольбаха	%	32.0
Цветность	EBC	2.0 3.0
	L	1.2 1.6

BEST CHIT MALT

Лучший Чит Солод



BEST SMOKED MALT

Лучший Копченый Солод



Солод

Лучший Копченый Солод придает пиву специфический копченый аромат (похожий на аромат копченой ветчины). При использовании в большом объеме он может придавать напитку аромат букового дерева или виски. Этот солод может быть также использован для приготовления Самогона. Имеет высокую ферментативную активность.

Применение

Копченое Пиво, Лагеры, Пшеничное Пиво, Портеры, Бок, Ректификат (Виски).

Закладка

до 100 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		5.5
Экстрактивность, %	77.0	
Разница экстрактов, %		3.0
Общий белок	%	9.5 13.0
Цветность	EBC	4.0 8.0
	L	2.0 3.5
pH	EH	5.60 6.10

BEST ACIDULATED MALT

Лучший Кислый Солод



Солод

Лучший Кислый Солод снижает pH сусла. Что, в свою очередь, повышает ферментативную активность затора, улучшает выход и вкус, также как и цвет и аромат готового пива. Данный солод также предоставляет интересную альтернативу для работы пивоварням, у которых не предусмотрено окисление затора.

Применение

Пилснер, Лагеры, светлые сорта пива, также как и любые сорта пива для оптимизации pH

Закладка

до 5 %

Спецификация*	min	max
Влажность, %		8.0
Общий белок, %		13.0
Цветность	EBC	3.0 6.0
	L	1.6 2.7
pH	EH	3.50 4.50
Кислотность	%	40 50

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

* Значения могут отличаться в зависимости от урожая

Поставки

Продукция BESTMALZ доступна по всему миру как напрямую от BESTMALZ так и через дистрибьютеров. Пожалуйста, обращайтесь к нам за информацией касательно поставок в Ваш адрес.

Упаковка

Любой из наших солодов может быть заказан в автоцистерне, 25кг или 50кг мешках, кроме того, в бигбэгах от 600 до 1000 кг.

Срок годности

При хранении в прохладном сухом месте наши солода сохраняют свое превосходное качество на протяжении минимум 12 месяцев.

Для справки

Все наши солода производятся в соответствии с немецким законом о чистоте Райнхайтсгебот 1516 года. Мы не используем генно-модифицированное сырье. Наши солода производятся в соответствии со всеми стандартами для пищевых продуктов. Безусловно, мы гарантируем абсолютное соответствие



нашей продукции нормам по пестицидам, гербицидам, инсектицидам, микотоксинам и нитрозаминам. Проверки производятся независимой лабораторией на постоянной основе.

Все процессы сопровождаются согласно процедурам, предусмотренным нашей системой контроля качества, в соответствии с Европейским стандартом ISO 9001:2008, которая также включает в себя сертификацию по системе ХААСП, проводимую регулярно организацией LGA InterCert.

Пивоваренный ячмень и пшеница являются природными продуктами. Это означает, что спецификации на солода, представленные здесь, могут меняться в зависимости от сезона и основаны на минимальном уровне качества собираемого зернового сырья. Больше информации можно найти на нашем сайте www.bestmalz.de

Услуги

Если Вам понадобится персональная помощь, наш специалист будет счастлив проконсультировать Вас. Пожалуйста, обращайтесь к нам или нашему дистрибьютору с любыми вопросами.



BESTMALZ



Test the Best



BESTMALZ AG

P.O. Box 10 43 20 · D-69033 Heidelberg · Germany

☎ +49 (0)6221 6466-0 · 📠 +49 (0)6221 6466-99

info@bestmalz.de · www.bestmalz.de

Официальный представитель в Российской Федерации

ООО "ПРО-РЕСУРС"

192148, РФ, г. Санкт-Петербург, Железнодорожный пр-кт, 36

тел/факс +7 812 441 08 79, +7 812 560 87 11

<http://soloda.ru> soloda@soloda.ru