



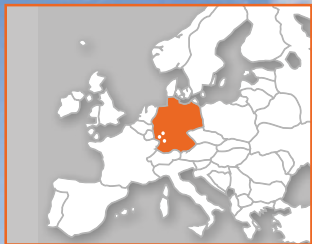
BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

BESTMalt

For the best beer





ВАЛЛЕРТХАЙМ
СОЛОДОВЕННЫЙ ЗАВОД / ЛОГИСТИКА

КРАЙМБАХ-КАУЛЬБАХ
СОЛОДОВЕННЫЙ ЗАВОД



ХАЙДЕЛБЕРГ
ГЛАВНЫЙ ОФИС



ИСТОРИЯ КОМПАНИИ **BESTMALZ**

BESTMALZ – группа компаний по производству солода. Компания BESTMALZ начала свою деятельность в качестве мукомольного завода, который был основан в 1899. В 1904 мукомольный завод был преобразован в солодовенный. С этого момента наше традиционное семейное предприятие производит солод высочайшего качества из ячменя и других зерновых культур. Компания BESTMALZ приобрела известность и уважение в качестве производителя солода по всему миру.

РАСПОЛОЖЕНИЕ В БЛАГОПРИЯТНОМ ПРИРОДНОМ АРЕАЛЕ

Главный завод по производству солода расположен на территории коммуны Краймбах-Каульбах недалеко от города Кайзерслаутер. В 1980-м появился еще один наш завод в районе коммуны Валлертхайм около города Майнц. Главный офис компании находится в Хейдельберге (Германия). Наши заводы расположены в центре района Германии – наиболее благоприятного для выращивания зерна, что позволяет нам достичь обработки практически 90 000 тонн ячменя и других зерновых культур.

НАША ПРОДУКЦИЯ

В ассортимент нашей компании входят более 50 различных базовых и специальных сортов солода. Тщательный контроль влажности, длительное

проращивание, мягкий режим сушки создают оптимальные условия деликатного соложения, что необходимо для изготовления высококачественного пива с исключительным вкусом.

НАДЕЖНОСТЬ И СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

В нашей компании процесс производства сертифицированной продукции находится под постоянным контролем. Политика компании предусматривает совершенствование производства, с целью сделать его более ресурсосберегающим и экологически безопасным. Наша деятельность также направлена на улучшение технологии производства и системы внутреннего документооборота.

ОСНОВЫ НАШЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Компания BESTMALZ является традиционным семейным предприятием, поэтому наша деятельность ориентирована на долгосрочную перспективу. На основе этой стратегии мы осуществляем деловые операции, планирование, а также инвестируем значительную часть нашей прибыли в развитие компании, исследования по повышению качества продукции. Всё это составляет основу для будущего роста нашего бизнеса. Главной целью и принципом компании BESTMALZ является предложение покупателям товара исключительно премиального качества.



КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ **BESTMALZ**

BESTMALZ – это компания премиум класса в Германии и по всему миру. Как владельцы компании BESTMALZ, мы гарантируем качество нашей продукции и её соответствие самым высоким стандартам. Если речь идет о выборе сырья, обеспечение чистоты производства, упаковки товаров или долгосрочных отношениях с нашими клиентами и деловыми партнерами, то качество всегда выступает нашим основным приоритетом!

СОСТАВЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВА

Мы принимаем активное участие в работе экспертных комитетов и используем только самую лучшую продукцию для производства солода. Благодаря длительным и доверительным отношениям с поставщиками мы получаем сырье исключительно высшего класса. Ячмень, который мы используем, практически полностью выращивается в Германии. Мы придаём большое значение поддержке наших партнёров в сельскохозяйственной и торговой сфере.

КАЧЕСТВО И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

У нашей продукции есть главное преимущество, которое является одним из составляющих его качества – это расположение нашего производства в центре района с чистой природной средой. Чистый воздух и вода способствуют получению качественной продукции. Все составляющие качества являются исключительно важными. Соответственно, качество также важно, при упаковке товаров и логистике. Мы упаковываем солод, в изготовленные с использованием современных технологий, мешки. В первую очередь мы гарантируем отсутствие в них пыли и других нежелательных частиц. Благодаря полностью автоматизированной системе паллетизации и бережной погрузке, наши клиенты и деловые партнеры могут быть уверены, что получают сырье премиального качества.

БАЗОВЫЕ СОЛОДА

08 - 17



СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОЛОДА

18 - 27



CRAFT MALTS

28 - 31



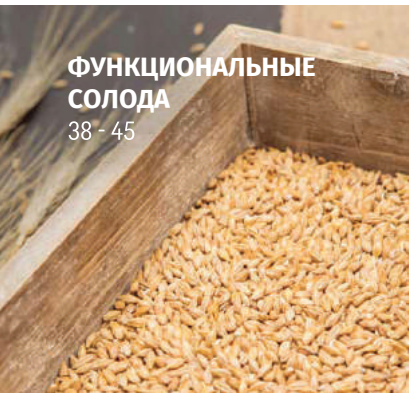
ЖЖЕННЫЕ СОЛОДА

32 - 37



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СОЛОДА

38 - 45



СОЛОДА ИЗ ДРУГИХ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР

46 - 53



- 10 **BEST HEIDELBERG**
- 11 **BEST PILSEN MALT**, также доступен в органическом качестве
- 12 **BEST PALE ALE**, также доступен в органическом качестве
- 13 **BEST VIENNA**, также доступен в органическом качестве
- 14 **BEST MUNICH**, также доступен в органическом качестве
- 15 **BEST MUNICH DARK**, также доступен в органическом качестве
- 16 **BEST MELANOIDIN LIGHT**
- 17 **BEST MELANOIDIN**

- 20 **BEST CARAMEL® PILS**, также доступен в органическом качестве
- 21 **BEST CARAMEL® HELL**, также доступен в органическом качестве
- 22 **BEST CARAMEL® AROMATIC**
- 23 **BEST CARAMEL® AMBER**
- 24 **BEST CARAMEL® MUNICH I**
- 25 **BEST CARAMEL® MUNICH II**, также доступен в органическом качестве
- 26 **BEST CARAMEL® MUNICH III**

- 30 **BEST RED X®**
- 31 **BEST SPECIAL X®**

- 34 **BEST CHOCOLATE**
- 35 **BEST BLACK MALT**
- 36 **BEST BLACK MALT EXTRA**
- 40 **BEST ROASTED BARLEY**

- 41 **BEST CHIT MALT**
- 42 **BEST ACIDULATED MALT**, также доступен в органическом качестве
- 43 **BEST SMOKED**
- 44 **BEST PEATED**

- 48 **BEST HEIDELBERG WHEAT MALT**
- 49 **BEST WHEAT MALT**, также доступен в органическом качестве
- 50 **BEST WHEAT MALT DARK**
- 51 **BEST SPELT MALT**
- 52 **BEST RYE MALT**
- 53 **BEST OAT MALT**

РАБОТА С КЛИЕНТАМИ

Мы придаем большое значение быстрой доставке нашей продукции клиентам. Мы работаем в команде и круглосуточно отвечаем на запросы наших клиентов по всему миру. Дополнительные сведения о работе компании Вы можете найти на нашем официальном вебсайте **www.bestmalz.de**.



BESTMALZ

БАЗОВЫЕ СОЛОДА

Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



В этом разделе представлены Базовые солода. Мы готовы предложить для приготовления различных видов пива широкий ассортимент базовых солодов, начиная от светлого солода BEST Heidelberg и заканчивая тёмным солодом BEST Melanoidin. Большая часть наших солодов может быть использована в засыпи в количестве до 100%, некоторые виды солодов доступны в органическом качестве. Базовый солод обладает выдающимися технологическими свойствами. Чтобы получить идеальную основу для Вашего пива, мы тщательно обрабатываем местное сырье. Наш солод медленно проращивают и бережно просушивают, чтобы сохранить богатую насыщенность ферментами. Процесс производства всего Базового солода полностью соответствует немецкому закону Райнхайтсгебот, регламентирующему чистоту солода.



BEST HEIDELBERG



ЗЕРНО

Используется при производстве пива сортов пейл эль, премиум пилснер и пилснер, а также других самых светлых сортов пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	80.5	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.0
Вязкость (8,6%)	с Р		1.60
Фриабильность	%	81.0	
Стекловидность	%		2.5
Общий белок	%	9.0	11.5
Растворимый азот	мг/100г	610	750
Индекс Кольбаха	%	36.0	43.0
Цветность	ЕВС		2.9
	L		1.5
pH		5.7	6.1
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	
Диастатическая сила	WK	250.0	
β-глюкан (65 °С)			350.0

Солод BEST HEIDELBERG производится с использованием специального двухрядного ячменя, за счёт этого он приобретает более светлый оттенок при соложении. Такой сорт солода подходит для приготовления практический всех видов светлого пива. Содержание белка в этом солоде несколько ниже, чем в классическом солоде PILSEN, того же урожайного года, но зато он обладает высокой степенью насыщенности ферментами и экстрактивностью.

ДО

100 %

ЕВС

до 2.9

* «CRISPY» с особой ароматикой

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST PILSEN MALT



ЗЕРНО

Базовый солод для высших сортов пива, в том числе для пива премиум пилснер, лагер, эль, кельш, лагер, хеллес и светлого пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	80.5	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.0
Вязкость (8,6%)	с Р		1.60
Фриабильность	%	81.0	
Стекловидность	%		2.5
Общий белок	%	9.0	11.5
Растворимый азот	мг/100г	610	780
Индекс Кольбаха	%	36.0	45.0
Цветность	ЕВС	3.0	4.9
	L	1.6	2.3
pH		5.7	6.1
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	
Диастатическая сила	WK	250.0	
β-глюкан (65 °С)			350.0

Солод BEST Pilsen Malt обладает высокой насыщенностью ферментами и экстрактивностью. Один или в сочетании с другими видами солодов, он может стать замечательной основой для исключительного и ароматного пива. Солод BEST Pilsen Malt отличается тем, что даже при высокой концентрации специальных видов солодов в засыпи, он обеспечивает оптимальные условия для пивоварения, что является причиной его использования при производстве первоклассных сортов пива.

ДО

100 %

ЕВС

3.0 – 4,9

Базовые · Специальные · Craft · Жаренные · Функциональные · Другие



BEST PALE ALE



ЗЕРНО



СОЛОД

Для производства пейл эль, кельш, пилснер и других сортов пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	80.5	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.0
Вязкость (8,6%)	с Р		1.60
Фриабильность	%	81.0	
Стекловидность	%		2.5
Общий белок	%	9.0	11.5
Растворимый азот	мг/100г	610	780
Индекс Кольбаха	%	36.0	45.0
Цветность	ЕВС	5.0	7.0
	L	2.3	3.1
pH		5.7	6.1
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	
Диастатическая сила	WK	250.0	
β-глюкан (65 °С)			350.0

Солод BEST Pale Ale является идеальной основой не только для многочисленных сортов английского эля, но и для других сортов пива. Он придаёт пиву полный, золотистый оттенок и немного горький, но от этого ещё более насыщенный вкус.

ДО

100 %

ЕВС

5.0 – 7.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST VIENNA



СОЛОД



МЕД

Для производства пейл эль, кельш, пилснер и других сортов пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	80.5	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.0
Вязкость (8,6%)	с Р		1.60
Фриабильность	%	81.0	
Стекловидность	%		2.5
Общий белок	%		12.0
Растворимый азот	мг/100г	650	800
Индекс Кольбаха	%	37.0	45.0
Цветность	ЕВС	8.0	10.0
	L	3.5	4.2
pH		5.6	6.1
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	
Диастатическая сила	WK	250.0	
β-глюкан (65 °С)			350.0

Применение солода BEST Vienna в процессе приготовления пива позволяет добиться золотистого оттенка, отличной пены и приятного послевкуся. При производстве этого солода используют двухрядные сорта пивоваренного ячменя, благодаря чему солод приобретает более насыщенный цвет в процессе соложения. Содержание белка в солоде значительно выше, чем в солоде пилсен, ко всему прочему он насыщен ферментами и экстрактами.

ДО  100 %

ЕВС  8.0 – 10.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST MUNICH



СОЛОД



ХЛЕБ

Для производства пейл эль, кельш, пилснер и других сортов пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	80.5	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.5
Вязкость (8,6%)	с Р		1.60
Фриабильность	%	78.0	
Стекловидность	%		2.5
Общий белок	%	9.0	12.0
Растворимый азот	мг/100г	650	800
Индекс Кольбаха	%	36.0	47.0
Цветность	ЕВС	11	20
	L	4.6	8.0
pH		5.6	6.1
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	
Диастатическая сила	WK	230.0	
β -глюкан (65 °С)			350.0

Солод BEST Munich придает насыщенный янтарный оттенок тёмному пиву и привносит приятный солодовый аромат. Даже небольшое количество этого солода в засыпи придает вкусу пива классическую солодовую нотку. Солод BEST Munich идеально подходит для того, чтобы стать богатой ферментами основой для пива. Повышенное содержание белка в солоде позволяет путем увеличения концентрации в засыпи солода BEST Munich регулировать пеностойкость пива.

ДО

100 %

ЕВС

11.0 – 20.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST MUNICH DARK



СОЛОД



МЕД

Базовый солод для всех видов темного пива, таких как эль, бурый эль, темный эль, темное пшеничное, стаут, темный лагер, янтарное и бок.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	80.5	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.5
Вязкость (8,6%)	с Р		1.60
Фриабильность	%	78.0	
Стекловидность	%		2.5
Общий белок	%	9.0	12.0
Растворимый азот	мг/100г	650	800
Индекс Кольбаха	%		47.0
Цветность	ЕВС	21	35
	L	8.4	13.7
pH		5.4	5.9
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	
Диастатическая сила	WK	230.0	
β-глюкан (65 °C)			350.0

Солод BEST Munich Dark создает непревзойденную вкусовую палитру пива с отчётливым вкраплением аромата солода. Он подчеркивает глубокий тёмный оттенок пива. Специальная технология соложения позволяет добиться таких качеств, как высокая степень растворимости без потери других заданных свойств. Высокая ферментативная активность солода BEST Munich Dark дает возможность варить пиво с усиленно выраженной цветностью. При затирании необходимо поддерживать низкую температуру, чтобы сохранить все полезные свойства.

ДО

100 %

ЕВС

21.0 – 35.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST MELANOIDIN LIGHT



СОЛОД



ЕЖЕВИКА



СЛИВА

Для всех более темных сортов пива, эля с полноценными вкусовыми качествами, стаута, шотландских или ирландских красных элей либо пива сорта бок.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	ЕВС	40	60
	L	16	23
pH		5.0	5.8
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	

Солод BEST Melanoidin Light содержит наибольшее по сравнению с другими солодами количество декстриновых и меланоидиновых компонентов, которые придают пиву насыщенный аромат и цвет. Солод BEST Melanoidin Light не только окрашивает пиво в красно-коричневый оттенок, но и обеспечивает пиву богатый уникальный вкус. Меланоиды, которые содержатся в солоде, также увеличивают срок хранения пива. Благодаря повышенному содержанию ферментов усиливаются вкусовые качества пива.

ДО



ЕВС



Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



BEST MELANOIDIN



Для тёмного, красного и янтарного пива, эля, а так же пива сорта бок

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	EBC	61	80
	L	23	31
pH		5.0	5.8
Остаток на сите > 2,5мм	%	90.0	

Меланоидовый солод BEST Melanoidin обладает более ярким ароматом и вкусовыми качествами, чем солод BEST Melanoidin Light, благодаря большей интенсивности при соложении. Фруктовый аромат более выражен, чем в солоде BEST Melanoidin Light. Солод BEST Melanoidin будет отличной основой для крепкого, сухого и насыщенного пива, придаст ему яркий вишнёвый цвет.

ДО

50 %

EBC

61.0-80.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



BESTMALZ СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОЛОДА

Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



Пивоварам, которые любят экспериментировать, необходимы специальные виды солода. Наш ассортимент включает солод, который поможет вашему пиву выгодно выделяться среди других сортов своим неповторимым ароматом. Гармоничность специального солода достигается путём волшебного сочетания цвета, аромата, ингредиентов и технологии обжарки. Специальные сорта солода тщательно проращиваются и проходят бережную обжарку, чтобы ваше пиво получилось уникальным. Неважно, какое пиво вы решите произвести - светлое или портер, специальный солод поможет достичь безупречного результата.



BEST CARAMEL® PILS



МЕД



ИНЖИР

Для производства пива светлых сортов , пилснер, лагер, кельш, пшеничного, а также слабоалкогольного пива и других особых сортов.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	EBC	3.0	7.0
	L	1.6	3.1
pH		5.0	5.8

Карамельный солод BEST Caramel® Pils самый светлый солод в ряду солода BEST Caramel®. Он особенно улучшает вкусовые свойства пива без изменения его цветности. Карамельный солод BEST Caramel® Pils придаёт пиву приятный медовый аромат. Солод BEST Caramel® Pils повышает пеностойкость пива и раскрывает полноту его вкуса.

ДО

50 %

EBC

3.0 – 7.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST CARAMEL® HELL



МЕД



КАРАМЕЛЬ

Для приготовления пшеничного, светлого, слабоалкогольного и безалкогольного пива. Например, пива хеллес, мэрцен и других сортов, которым необходим золотистый или янтарный оттенок.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	EBC	20	40
	L	8.0	16
pH		5.0	5.8

Карамельный солод BEST Caramel® Hell усиливает классический «карамельный» аромат солода в пиве. Он также придает пиву кремовый вкус с нотками ванили. В зависимости от количества солода BEST Caramel® Hell в засыпи, пиво окрашивается в оттенки от золотистого до янтарного. Данный солод придает пиву темный цвет и повышает пеностойкость. Карамельный солод BEST Caramel® Hell производится только из двухрядного ярового ячменя с применением специальной технологии карамелизации.

ДО

50 %

EBC

20.0 – 40.0



BEST CARAMEL® AROMATIC



КАРАМЕЛЬ



ПЕЧЕНЬЕ

Для светлых и темных сортов пива, пшеничного пива, пива бок, в частности подойдет для красного лагера на основе аромата карамели.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	EBC	41	60
	L	16	23
pH		5.0	5.8

Карамельный солод BEST Caramel® Aromatic придает пиву невероятно сильный солодовый и карамельный вкус, тёмный оттенок, а также улучшает пеностойкость напитка. Благодаря качественным характеристикам солода BEST Caramel® Aromatic можно получить как медовое с ноткой карамели пиво, так и тёмное пиво с сильным карамельным вкусом и нотками миндаля и орехов. Этот солод характеризуется отличными технологическими свойствами и может в значительном количестве добавляться в засыпь.

ДО

50 %

EBC

41.0 – 60.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST CARAMEL® AMBER



ФИНИКИ



ПЕЧЕНЬЕ

Для приготовления пшеничного пива, тёмных сортов и пива с янтарным оттенком. Например, бок, янтарный эль, янтарный лагер.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	EBC	61	80
	L	23	31
pH		5.0	5.8

По сравнению с другими сортами карамельного солода BEST Caramel® Amber придаёт пиву ещё более насыщенный сладкий, ореховый, карамельный вкус и более тёмный оттенок, в зависимости от цвета сусла. Этот сорт солода идеально подходит для варки пива с насыщенными нотками, полным вкусом с солодовыми нотками и невероятным сильным ароматом.

ДО



EBC



Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST CARAMEL® MUNICH I



Для приготовления пшеничного и тёмного пива, к примеру – бок, различные эли.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	ЕВС	81	100
	L	31	38
рН		5.0	5.8

Солод BEST Caramel® Munich I является самым светлым из сортов солода BEST Caramel® Munich. В зависимости от насыщенности цвета, вкус пива меняется с сладкого и карамельного и становится все более ореховым с оттенком миндаля и поджаренного хлеба. Солод сорта BEST Caramel® Munich помогает достичь глубокого тёмного оттенка пива, даже если его доля в засыпи небольшая. При производстве карамельного солода применяется уникальная технология карамелизации.

ДО



ЕВС



Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



BEST CARAMEL® MUNICH II



ЖАРЕННЫЙ
МИНДАЛЬ



МАРЦИПАН

Для пшеничного и тёмного пива, к примеру – бок, лагер.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	ЕВС	110	130
	L	42	49
pH		5.0	5.8

Солод BEST Caramel® Munich II характеризуется показателем цветности в количестве 110- 130 ЕВС, что обеспечивает ему немного более интенсивный цвет, чем у солода BEST Caramel® Munich I. Соответственно в виду более тёмного оттенка пива, аромат также усиливается и добавляется привкус миндаля. Сам солод характеризуется тонким ароматом поджарки. Как и другие сорта солода BEST Caramel® Munich он обладает выгодными технологическими свойствами и придает пиву приятный вкус.

ДО

50 %

ЕВС

110.0 – 130.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST CARAMEL® MUNICH III



ЖАРЕННЫЙ
МИНДАЛЬ



ЛАКРИЦА

Для пшеничного пива и других сортов пива, для которых необходим глубокий тёмный оттенок.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Общий белок	%		12.0
Цветность	ЕВС	131	200
	L	50	76
pH		5.0	5.8

Солод BEST Caramel® Munich III самый тёмный сорт карамельного солода серии BEST Caramel® Munich. Его добавление в засыпь даже в незначительном количестве, позволит добиться насыщенного тёмного оттенка пива. Солод BEST Caramel® Munich III применяется для производства сортов обычного тёмного пива и специальных сортов пива, которые отличаются безупречным вкусом с сдержанными хлебными нотками.

ДО



ЕВС



Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



18

BEST



BESTMALZ CRAFT MALZ

Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



В нашем ассортименте представлены два сорта крафтовых солодов - BEST Red X® и BEST Special X®, обладающие уникальными свойствами, которые позволяют в значительной мере увеличить насыщенность вкуса, аромата и цвета крафтового пива. С данными солодами легко работать и в то же время производить уникальные сорта пива. Крафтовый солод BEST поможет воплотить в жизнь ваши идеи. Некоторые легендарные сорта пива были получены с использованием именно нашего крафтового солода и стали лидерами продаж в своем регионе.



BEST Red X®



Для разных видов пива красного оттенка, красного эля,
а так же темного пива

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	79.0	
Фриабильность	%	76.0	
Стекловидность	%		2.5
Общий белок	%		12.0
Растворимый азот	мг/100г		750
Цветность	ЕВС	28.0	32.0
	L	11	13
pH		5.4	6.1
Диастатическая сила	WK	200.0	

Солод BEST Red X® давно стал синонимом пива красного оттенка. Этот солод может составлять 100% основу в засыпи, уже не требуется добавлять какой-то еще вид солода дополнительно к нему. Благодаря таким своим свойствам, как производственная надёжность и оптимальная технологичность, солод BEST Red X® можно применять для варки непревзойденного пива насыщенного красного оттенка. Для сохранения красного оттенка в более крепких сортах пива необходимо добавить немного солода BEST Red X® в засыпь из-за повышения плотности сусла.

ДО

100 %

ЕВС

28.0 – 32.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST SPECIAL X®



СУХОФРУКТЫ

ШОКОЛАД

Для приготовления пива янтарного цвета, всех темных сортов, бельгийского пива (аббатское пиво и траппистское пиво), английских сортов (тёмный эль, портер, стаут), а также как ингредиент для крафтового пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Цветность	ЕBC	300	400
	L	115	150
pH			5.8

Солод BEST Special X® - это тёмный карамельный солод, который получил незначительную обжарку, в результате чего он приобрёл насыщенные и исключительные свойства аромата. В засыпь следует добавлять максимум 20% этого солода, что придаст пиву оттенок от каштаново-красного до каштаново-коричневого. Даже при использовании небольшого количества солода BEST Special X®, он позволит поддержать экстрактивность пива и придаст ему уникальный, необычный вкус. Солод BEST Special X® предоставляет

ДО



20 %

ЕBC



300.0 – 400.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BESTMALZ

ЖЖЕННЫЕ СОЛОДА

Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



Жжёный солод гарантирует тёмным сортам пива приобретение тёмного оттенка. Насыщенные нотки от шоколадных до эспрессо, приобретенные при обжарке солода, придадут вашему пиву уникальный характер. Было доказано, что бережная обжарка позволяет уменьшить количество пиразина в солоде, который отвечает за вяжущий, горьковатый вкус тёмного пива.



BEST CHOCOLATE




ШОКОЛАД

Для приготовления всех видов темного пива с ноткой обжарки или кофе. Например, бок, альтбир, коричневый эль, портер, стаут.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%	75.0	
Цветность	EBC	800	1000
	L	300	380

± 10%

ДО  10 %

EBC  800.0 – 1000.0

Солод BEST Chocolate идеально подходит для пивоваров, которые хотят изучить возможности приготовления пива с отчётливым ароматом обжарки. Этот солод производится из зеленого или сушеного пивоваренного ячменя, который бережно обжаривается по специальной технологии. Технология обжарки позволяет избежать горьковатого привкуса, в виду крайне низкого содержания пиразина. Солод BEST Chocolate можно добавлять в засыпь в количестве до 10%, для получения приятного, крепкого, тёмного пива без вяжущего горького вкуса. Пена при этом сохраняет светлый оттенок.



BEST BLACK MALT



КАКАО



КОФЕ

Для приготовления всех видов тёмного пива с ноткой обжарки или кофе. Например, шварцбир, бок, альтбир, коричневый эль, портер.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%		65.0
Цветность	ЕВС	1100	1200
	L	415	450

± 10%

ДО  5 %

ЕВС  1100.0 – 1200.0

Солод BEST Black Malt проходит более интенсивный процесс обжарки, чем Солод BEST Chocolate. Вкусовой букет, который раскрывается в пиве, зависит от концентрации этого солода в засыпи, и разнится от горьковато-шоколадного до крепкого кофейного вкуса. Несмотря на интенсивный способ обжарки, используемый бережный метод, позволяет предотвратить появление неприятного, горьковатого привкуса, что подтверждается уровнем содержания пиразина. В тоже время, у пены сохраняется светлый оттенок.



BEST BLACK eXtra



ХЛЕБ



КОФЕ

Для приготовления всех видов тёмного пива с ноткой обжарки. Например, шварцбир, бок, альтбир, коричневый эль, портер.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.5
Экстрактивность, в с.в.	%		65.0
Цветность	EBC	1300	1400
	L	490	529

± 10%

Солод BEST Black Malt eXtra стал самым тёмным среди солода сорта BEST Black Malt. Интенсивный процесс обжарки позволяет добиться от простого тёмного цвета до насыщенного тёмного оттенка пива, а также вкуса чёрного кофе или крепкого эспрессо. Солод BEST Black Malt eXtra также не придает пене более тёмного оттенка.

ДО

5 %

EBC

1300.0 – 1400.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST ROASTED BARLEY



Необходим для классического тёмного пива и горького стаута (ирландского и шотландского), а также для усиления цвета и аромата пива шварцбир, тёмного пива, бок, коричневого эля, портер и других сортов.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.5
Цветность	ЕВС	1200	1400
	L	450	529
pH		5.6	6.1

Солод BEST Roasted Barley придает пиву характерный глубокий тёмный оттенок. В зависимости от того, в каком объеме он входит в засыпь, этот солод улучшает вкус пива, усиливает привкус обжарки, а горькие нотки напоминают чёрное кофе или итальянское эспрессо. Также он стабилизирует пеностойкость.

ДО  5 %

ЕВС  1200.0 – 1400.0



BESTMALZ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СОЛОДА

Базовые · Специальные · Craft · Жженые · Функциональные · Другие



Для улучшения пены и придания пиву аромата дыма или торфа. Наш функциональный солод и зерно благодаря своим химическим и физическим свойствам изменяет состав сусла, и таким образом меняется вкус, текстура и пеностойкость вашего пива. Например, солод BEST Chit Malt улучшает пеностойкость, солод BEST Acidulated Malt может изменять pH-фактор сусла. Солод BEST Smoked и BEST Peated идеально подходят для варки пива с привкусом дыма, и даже для производства виски.





BEST CHIT MALT



ЭФФЕКТ ГАЗИРОВКИ

Для приготовления всех видов пива. Способствует образованию и стойкости пивной пены.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.9
Экстрактивность, в с.в.	%	50.0	
Общий белок	%		12.0
Индекс Кольбаха	%		34.0
Цветность	ЕВС	2.0	3.0
	L	1.2	1.6
Диастатическая сила	WK	250.0	

Солод BEST Chit Malt используется иногда или постоянно в процессе затириания, что выделяет его среди других сортов специального солода. Этот ячменный солод практически не подвергается растворению и характеризуется значительным уровнем высокомолекулярного белка (по сравнению с солодом Пилсен). Данное свойство позволяет использовать его в качестве замены высокорастворимым сортам солода. Солод BEST Chit Malt обладает высокой степенью природной закваски, что помогает при преобразовании крахмала, и повышает производительность. Благодаря своему светлому оттенку солод BEST Chit Malt не влияет на цвет пива.

ДО



ЕВС





BEST ACIDULATED MALT



Для приготовления любого сорта пива и стабилизации pH – фактора в сусле.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		8.0
Экстрактивность, в с.в.	%	76.0	
Общий белок			12.0
Цветность	EBC	3.0	8.0
	L	1.6	2.7
pH		3.5	4.5
Кислотность	%	40	50

Солод BEST Acidulated Malt используют для оптимизации pH-фактора в сусле. Что в свою очередь, повышает ферментативную активность затора, таким образом повышается производительность и пеностойкость. Данный солод также придает суслу светлый оттенок и выступает стабилизатором вкуса. Требуемое количество и его эффективность для pH-фактора в сусле необходимо определять предварительным тестированием. Фактор pH в сусле и в пиве обычно не уменьшается и при ускоренном процессе преобразования крахмала образуется большее количество резервных веществ.

ДО  5 %

EBC  3.0 – 8.0



BEST SMOKED



ДЫМ



КОПЧЕНАЯ
ВЕТЧИНА

Базовый солод для пива с копчённым вкусом, может быть использован при приготовлении пшеничного пива, виски, пива лагер, портер и бок.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.5
Экстрактивность, в с.в.	%	77.0	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.5
Общий белок	%	9.5	13.0
Цветность	EBC	3.0	8.0
	L	1.6	3.5
pH		5.6	6.1
Диастатическая сила	WK	250	

Солод BEST Smoked произведен с использованием буковой древесины и придаёт пиву характерный аромат копчёной ветчины и дыма. Данный солод идеален для приготовления пива и виски. Концентрация этого солода влияет на интенсивность копчёного аромата. Мы рекомендуем добавлять 20% данного солода в засыпь в первый раз, а после этого уже увеличивать концентрацию (вплоть до 100%) в зависимости от ваших предпочтений. Однако, следует учитывать, что полноценно копчёный аромат раскрывается только после ферментации и выдержки пива.

ДО

100 %

EBC

3.0 – 8.0



BEST PEATED



ДЫМ



ТОРФ



ДРЕВЕСИНА

Базовый солод для пива с копчёным вкусом, может быть использован при приготовлении пшеничного пива, виски, пива лагер, портер и бок.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.5
Экстрактивность, в с.в.	%	78.0	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.5
Общий белок	%	9.5	13.0
	ЕВС	3.0	8.0
Цветность	L	1.7	3.6
	рН	5.6	6.1
Диастатическая сила	WK	250	
Фенол	ppm	5	50

Солод BEST Peated коптится на огне с использованием торфа, что придает солоду копчёный и вместе с тем фенольный (отражающийся в солодовом запахе) аромат. Солод BEST Peated производится из высококачественного ярового ячменя. Пивовары могут добавлять до 100% этого солода в засыпь. В зависимости от состава засыпи и количества данного солода в нем, пиву придается от легкого до насыщенного копченого аромата.

ДО

100 %

ЕВС

3.0 – 8.0





BESTMALZ

СОЛОДА ИЗ ДРУГИХ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР

Базовые · Специальные · Craft · Жаренные · Функциональные · Другие



Не обязательно делать солод из ячменя, можно использовать и другие зерновые культуры. С их помощью могут быть приготовлены различные виды пива с необыкновенной текстурой, что позволит сделать ваше особое пиво еще более уникальным. Например, вы можете превратить обычный Индийский светлый эль в ржаной, что придаст ему интересный зерновой вкус. Овёс уже давно применяется пивоварами, в виду его полезных для здоровья свойств и придания мягкого вкуса пиву.



BEST HEIDELBERG WHEAT MALT



ЛИМОН



ГВОЗДИКА

Для приготовления светлого пшеничного пива, светлого пива верхнего брожения и слабоалкогольного и безалкогольного светлого пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.5
Экстрактивность, в с.в.	%	82.0	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.5
Вязкость	с Р		1.99
Растворимый азот	мг/100г	680	850
Цветность	ЕВС	2.5	3.5
	L	1.7	3.6
pH		5.6	6.1
Остаток на сите >2,5 мм	%		2.0
Диастатическая сила	WK	250.0	

Солод BEST Heidelberg Wheat Malt особенно светлый сорт пшеничного солода, который подчёркивает искромётный, свежий вкус и типичный для пива верхнего брожения аромат. Данный солод производится из специально отобранных, качественных сортов пшеницы, которые не окрашивают солод в процессе соложения. Содержание белка в солоде не так велико, по сравнению с его количеством в солоде BEST Wheat Malt (зависит от содержания белка в сырье).

ДО

60 %

ЕВС

2.5 – 3.5

Базовые · Специальные · Craft · Жжёные · Функциональные · Другие



BEST WHEAT MALT



МАРАКУЙЯ



ГВОЗДИКА

Базовый солод для пшеничного пива, пива верхового брожения, слабоалкогольного и безалкогольного пива, пива кельш.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.5
Экстрактивность, в с.в.	%	82.0	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.5
Вязкость	с Р		1.99
Общий белок	%		13.5
Растворимый азот	мг/100г	680	850
Индекс Кольбаха	%	36.0	46.0
Цветность	ЕВС	3.5	6.0
	L	1.8	2.7
pH		5.6	6.1
Остаток на сите >2,5 мм	%		2.0
Диастатическая сила	WK	250.0	

Солод BEST Wheat Malt подчёркивает искромётный свежий вкус и типичный для пива верхового брожения аромат. Солод производится исключительно из высококачественной пивоваренной пшеницы. В виду содержания в этом виде солода большего количества белка, чем в солоде Pilsen. Солод BEST Wheat Malt подходит не только для приготовления классического пшеничного пива, но и для улучшения вкусовых качеств и пеностойкости во всех сортах специального пива.

ДО  60 %

ЕВС  3.5 – 6.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST WHEAT MALT DARK



ЛИМОН



ГВОЗДИКА

Для приготовления тёмного пшеничного пива, тёмного пива верхового брожения, тёмного слабоалкогольного и безалкогольного пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.5
Экстрактивность, в с.в.	%	82.0	
Разница экстрактов в с.в.	%		2.5
Вязкость	с Р		1.95
Общий белок	%		14.0
Растворимый азот	мг/100г	680	850
Индекс Кольбаха	%	37.0	47.0
Цветность	ЕВС	16	20
	L	6.5	8.0
рН		5.6	6.1
Остаток на сите >2,5 мм	%		2.0
Диастатическая сила	WK	250.0	

Солод BEST Wheat Malt Dark - это тёмная вариация солода BEST Wheat Malt. Данный солод подходит для насыщенных янтарных и тёмным сортов пшеничного пива, а также любого сорта пива верхового брожения. Благодаря более интенсивному процессу соложения, солод BEST Wheat Malt позволяет достичь более полной экстрактивности в пиве и богатого яркого оттенка пива. Вкусовой букет включает в себя фруктовые нотки и цветочный аромат, чем у ячменных сортов солода схожей категории.

ДО  60 %

ЕВС  16.0 – 20.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие



BEST SPELT MALT



Для приготовления пива с использованием спельты, пива верхового брожения, пива из разных зерновых культур и пшеничного пива. Также применяют для стабилизации пены.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.5
Экстрактивность, в с.в.	%	82.0	
Разница экстрактов в с.в.	%		3.0
Вязкость	с Р		1.95
Общий белок	%		14.0
Индекс Кольбаха	%	33.0	44.0
Цветность	ЕВС	3.5	6.0
	L	1.8	2.7
pH		5.6	6.1
Остаток на сите >2,5 мм	%		2.0

Солод BEST Spelt Malt применяется при приготовлении крепкого пива верхового брожения. Спельта или пшеница древняя зерновая культура, известная за свои благотворные для здоровья качества. Солод BEST Spelt Malt уникален, потому что спельта выращивается и обрабатывается только в нескольких регионах Южной Германии.

ДО 60 %

ЕВС 3.5 – 6.0



BEST RYE MALT



Для приготовления ржаного пива, ржаного индийского эля, пива из разных зерновых культур и пива верхового брожения.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		5.0
Экстрактивность, в с.в.	%	84.9	
Цветность	ЕВС	5	10
	L	2.3	4.2

Солод BEST Rye Malt придаёт пиву неповторимую структуру, мягкий бархатистый вкус и нотки хлебного аромата. В виду отсутствия у ржи шелухи и повышенного содержания вяжущих веществ (пентозан) не рекомендуется добавлять данный солод в засыпь в количестве более 50%, так как это может стать причиной определенных проблем в процессе фильтрации.

ДО  50 %

ЕВС  5.0 – 10.0



BEST OAT MALT



ОРЕХИ



ОВЕС

Для овсяного пива, овсяного индийского эля, стаута, тёмного пива.

ПОКАЗАТЕЛЬ		Мин	Макс
Массовая доля влаги	%		4.4
Экстрактивность, в с.в.	%	79.3	
Общий белок	%		16.1
Цветность	ЕВС	3.0	8.0
	L	1.6	3.5

Солод BEST Oat Malt производится из чистого овса без шелухи. Овёс позволяет добиться бархатного вкуса, в котором проявляются не только ореховые, но и овсяные и фруктовые нотки. При большой концентрации в засыпи, солод придает пиву слегка мутный оттенок. Большое содержание липидов в зерне влияет на пеностойкость, а низкое содержание крахмала на уровень экстрактивности. В солоде BEST Oat Malt высоко содержание фолиевых кислот, витаминов B6 и E.

ДО

50 %

ЕВС

3.0 – 8.0

Базовые · Специальные · Craft · Жженные · Функциональные · Другие

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

BESTMALZ

ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ПОСТАВКА

Вся продукция BESTMALZ производится в Германии, её можно непосредственно приобрести у нас или у наших международных партнеров. Информацию о наших официальных дистрибьюторах по всему миру Вы сможете найти на нашем официальном вебсайте www.bestmalz.de.

УПАКОВКА

Наш солод может быть предоставлен покупателю в виде насыпи либо расфасован в мешки (перевозка в контейнерах или на паллетах). Мы используем мешки объемом 25 и 50 килограмм. Большие мягкие контейнеры (биг-бэги) могут быть объемом от 500 килограмм до 1 тонны.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

При хранении нашей продукции в прохладном (до 20 °C) и сухом (до 35% влажности) помещении, она сохранит свои превосходные качества в течение 24 месяцев.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Мы прошли аттестацию в соответствии с DIN-EN-ISO 9001:2008 вкл. HACCP и DINEN-ISO50001:2011, и обучаем наших сотрудников, чтобы обеспечить, соблюдения всех требований. Все сертификаты регулярно обновляются. Наша продукция также сертифицирована в соответствии с законами, регулирующими производство кошерной продукции, корма домашнего скота (QS) и правилам органического земледелия ЕС.

ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА

Компания BESTMALZ в своей деятельности руководствуется положениями немецкого закона Райнхайтсгебот, регулирующего в частности чистоту производства солода. Мы не используем генномодифицированное сырьё и осуществляем нашу деятельность в соответствии с правилами производства пищевой продукции и другими правовыми актами. Компания BESTMALZ гарантирует техническую безопасность производства и предотвращение аварий. Вся поступающая и исходящая продукция проверяется в лабораторных условиях, мы контролируем соответствия сырья установленными стандартами. К тому же мы используем программу мониторинга SGS для выявления загрязняющих веществ и взаимодействуем с Ассоциацией немецких производителей солода (German Maltsters' Association).

НАТУРАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Ячмень, пшеница и другие зерновые культуры являются натуральными продуктами. Они выращиваются на открытом воздухе и собираются с использованием наиболее щадящих технологий максимально приближенных к природным. Наш технологический процесс основан более чем на 100-летнем опыте производства солода, к тому же он максимально соответствует сертификационным требованиям, хотя некоторые колебания в цвете, содержании протеина, обрабатываемости неизбежны.





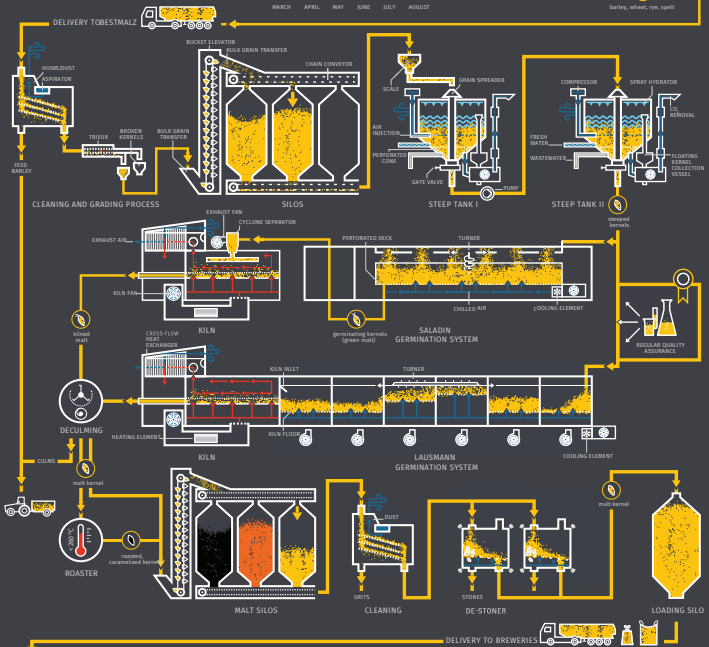
BESTMALZ

The Art of Brewing Begins with the Craft of Malting

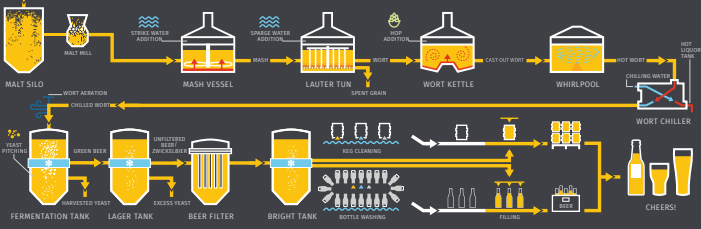
CULTIVATION



MALTING



BREWING





PROSOLOD

Производите лучшее пиво с нами

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР В РФ
192148, РФ, Санкт-Петербург,
Железнодорожный проспект 36, лит. А
Т +7 (812) 560-87-11 · Т +7 (812) 640-48-49
info@prosolod.com · www.prosolod.com



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

BESTMALZ AG
PO Box 10 43 20 · D-69033 Heidelberg, Germany
Т +49 6221 64660 · F +49 6221 646699
info@bestmalz.de · www.bestmalz.de