ООО «Браумастер»
121351 Москва
Молодогвардейская 58 стр 6
тел/факс +7 (495) 980 64 37
info@braumeister.ru

Предложение по поставкам солода

производства компании Мих.Вайерманн ГмбХ и Ко.КГ (Германия) от одной тонны с 24.10.2013 г.

Тип солода	Цвет (EBC)	Цена ЕВРО/т без НДС	Расфасовка, кг	Доля в засыпи	Применение (сорта пива)	Результат в готовом пиве
Премиум Пильзнер	2 - 2,5	**910**	50	до 100 %	Пильзнер премиум, любой другой сорт	Обеспечивает особый светлый цвет пива
Пильзнер	2,5 - 4,5	**890**	50	до 100%	Пильзнер, любой другой сорт	Для производства всех сортов светлого пива, как основной солод для специального пива
***Богемиан Пильзнер**	3 - 5	**910**	50	до 100 %	Пильзнер, Богемский пильзнер, любой другой сорт	Для всех сортов светлого и специального пива, как основной солод для специальных сортов
Пэйл эль	5,5 - 7,5	**920**	50	до 100 %	Все сорта пива, в том числе эль, стаут, портер	Для великолепного лагерного пива и эля
Винер	6 - 9	**920**	50	до 100 %	Мартовское, праздничное, экспортное	Пиво золотистого цвета и улучшение полновкусия
Мюнхнер	I 12 - 18 II 20 - 25	**920**	50	до 100%	Темное, праздничное, крепкое, черное, солодовое	Усиление аромата, получение насыщенного цвета
Пшеничный светлый *тёмный	3 - 5 15 - 20	**920** **970**	50 25	до 80% до 50%	Пшеничное, кёльш, альт, легкое, верхового брожения, безалкогольное	Обеспечение аромата, присущего пшеничному пиву верхового брожения
Копченый ячменный	4 - 8	**1170**	50	до 100%	Копченое, лагерное, пшеничное, специальные сорта копченого пива	Характерный копченый вкус, тонкий аромат букового дыма
***Солод короткого ращения**	2,5 - 5	**980**	25	макс. 15 - 20%	Для компенсации слишком растворенного пивоваренного солода	Улучшение стабильности пены
Кислый	3 - 6	**1380**	50	до 5%	Пильзнер, легкое, разливное.	Улучшение затирания, повышение интенсивности брожения, улучшение стабильности вкуса, применяется при жёсткой пивоваренной воде
Эббей® (монастырский)	40 - 50	**1000**	25	до 50%	Традиционные монастырские сорта, Траппист, различные бельгийские сорта, праздничное, бельгийский Амбер и эль,Фаро, фруктовое	Очень рыхлый солод Ярко выраженные солодовые ноты, медовые ноты
Меланоиди-новый	60 - 80	**1010**	50	до 20%	Белое, темное, красное, амбер, бок	Улучшение стабильности и полноты вкуса, насыщенный цвет и красноватый цвет, оптимизирует затирание
Карамельный Карапильс®	2,5 - 6,5	**1050**	50	Пильзнер: 5-10% лёгкое: до 40%	Пильзнер, безалкогольное, легкое	Улучшение пены и пеностойкости, повышение полновкусия
Карамельный Карахелль®	20 - 30	**1080**	50	10% - 30%	Светлое, экспортное, легкое, праздничное, питательное, пшеничное, безалкогольное	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, улучшение пивной пены, насыщенный вкус и цвет пива
Карамельный Карабельж®	30 - 35	**1090**	25	до 30%	Бельгийские спец. сорта, бельгийские светлые и темные сорта, бельгийские Амбер, Трипл и Дабл	Сдержанный мягкий карамельный вкус, медовый цвет
Карамельный Карареd®	40 - 60	**1080**	50	до 25%	Коричневое, бок, амбер, альт, белое, красный эль, шотландский эль	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, более темный и красноватый цвет пива
Караамбер®	60 - 80	**1090**	25	до 20%	Бок, эль, браун эль, лагер, келлер бир, амбер лагер, ирландский красный эль, октябрьское пиво, мартовское, май-бок.	Цвет пива приобретает завершенность и красноватый блеск. Вкус насыщенный.
Карамельный Карамюнх®	I 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	**1040**	50	5 - 10% для темного пива 1 - 5% для светлого	Темное, праздничное, солодовое, питательное, разливное, легкое	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, полнота и насыщенность вкуса, насыщенный цвет пива

ООО «Браумастер»
121351 Москва
Молодогвардейская 58 стр 6
тел/факс +7 (495) 980 64 37
info@braumeister.ru

Тип солода	Цвет (EBC)	Цена ЕВРО/т без НДС	Расфасовка, кг	Доля в засыпи	Применение (сорта пива)	Результат в готовом пиве
***Пшеничный карамельный Каравит®**	110 - 140	**1170**	25	до 15%	Пшеничное, темное пшеничное, пиво верхового брожения	Повышение полноты вкуса, усиление пшеничного аромата, более темный цвет, мягкие карамельные ноты
Карабогемиан®	170 - 220	**1060**	25	до 15%	Богемский лагер, богемский бок, богемские спец. сорта, портер, стаут, эль, бок, октябрьское пиво	Интенсивный аромат карамельного солода, темный цвет пива
Спэшл W®	280 - 320	**1130**	25	до 15%	Бельгийское специальное, бельгийское темное, бельгийский амбер и эль, темные эли, ячменное «вино», портер, стаут и др.	Темный до медно-красного цвет пива, выраженные солодовые ноты, интенсивный карамельный аромат, ароматы хлебной корки, орехов и изюма
Карамельный Карааромa®	350 - 450	**1130**	50	до 15%	Коричневое, амбер, темное выдержанное, темный эль, стаут, портер	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, более темный и красноватый цвет пива
Жжёный Карафа®	I 800 - 1000 II 1100-1200 III 1300-1500	**1120**	25	1 - 5%	Темное (напр. мюнхенское), альт, бок, черное	Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива
Жжёный Карафа® специальный	I 800 - 1000 II 1100-1200 III 1300-1500	**1260**	25	1 - 5%	Темное (напр. мюнхенское), альт, бок, черное	Изготовлен из ячменя с удаленной мякинной оболочкой, пиво имеет менее горький вкус
***Пшеничный шоколадный**	900 - 1200	**1140**	25	1 – 5%	Для таких сортов пива верхового брожения, как альт и темное пшеничное	Усиление характерного аромата и цвета темного пива верхового брожения
***Токовый Богемиан Пильзнер**	3 - 5	**1180**	25	До 100%	Богемский пильзнер, различные сорта пива отличающиеся полновкусием	Произведен традиционным способом токового солодоращения, для пива с характером
***Токовый Богемиан пшеничный**	3 - 5,5	**1230**	25	до 70%	Богемское пшеничное, пшеничный бок	Интенсивный аромат и вкус пшеничного солода, мягкая солодовая сладость
***Барке® Пильзнер**	2,5 - 4,5	**970**	25	до 100%	Пильзнер, любой другой сорт	Данные солода произведены из сорта ячменя Барке, когда-то самого популярного сорта в Германии. Новые сорта вытеснили его за счет более высокой урожайности. Компания Вайерманн® решила возродить этот сорт, т.к. пиво получается более насыщенное, с выраженным ароматом солода, ярким вкусом и лучшей пеной
***Барке® Винер**	6 - 9	**990**	25	до 100%	Мартовское, праздничное, экспортное	
***Барке® Мюнхнер**	17 - 22	**1000**	25	до 100%	Темное, праздничное, крепкое, черное, солодовое	
***Ржаной**	4 - 10	**1050**	25	до 50%	Ржаное светлое и темное, специальное и из нескольких видов зерна	Типичный аромат ржаного солода, применение как основного солода
***Карамельный ржаной Карарай®**	150 - 200	**1170**	25	до 15%	Специальные сорта пива верхового брожения	Усиление аромата ржаного солода в пиве, более темный цвет пива
Жжёный ячмень*	1000 - 1300	**1130**	25	до 5%	Стаут, портер, специальные сорта темного пива	Интенсивно окрашивает цвет пива и придает вкус жженого. Типичный жженый аромат с нотками кофе и какао.

Солод упакован в двухслойных мешках из полиэтилена и пропилена с фирменным логотипом и специальной строчкой – замком

Концентрат пива из жженого солода **SINAMAR®** канистра 30л	Цена **119** ЕВРО/ за **30 л** канистру, без НДС	Для производства темного пива, корректировки цветности готового пива. Для повышения показателя цвета на 1 EBC в 1 гл пива требуется добавить 14 г SINAMAR®

Цена указана со склада в Москве без учета НДС.

*** данный сорт солода поставляется под заказ**