

## СПЕШИАЛ МАЛТ *DINGEMANS MD*

- гарантия хорошего осахаривания и легкой фильтрации в варочном цехе, однородное прорастание, мягкий обжиг при приготовления светлых карамельных солодов, интенсивная обжарка при приготовлении жженых солодов
- гарантирует глубокое однородное окрашивание, изготовление в барабане
- гарантирует полную карамелизацию солода.
- Уникальное приготовление необжаренных специальных солодов (*Pale Ale 9 MD, Munich 15 MD, Aromatic/amber 50 MD, Aroma 150 MD*) с цветностью от 9 до 150 ед EBC методом бережной сушки при высоких температурах, позволяет получать солода придающие пиву более яркий солодовый аромат.

Наименование	Характеристики
<i>Pilsner MD</i>	Цвет EBC: 2,5 – 3,5 Светлый Бельгийский солод приготовлен из лучшего европейского двухрядного ячменя, обладает высокой ферментативной активностью, используется для всех типов пива. Солод с высокой ферментативной активностью, дает хорошие результаты при затирании инфузионным методом. Применяется до 100 %, как основа для всех типов пива.
<i>Pale Ale 9 MD</i>	Цвет EBC: 7- 9 Специальный бельгийский солод. Придает мягкий солодовый вкус пиву. Солод высушен дольше и при более высоких температурах, чем <i>Pilsner</i> и вследствие этого придает пиву более «золотистый» цвет. Высокая ферментативная активность солода позволяет использовать его до 90 % и сочетать с различными специальными солодами не обладающими ферментативной активностью. Применяется до 90 %, как базовый солод. Добавляется в Бельгийский Стаут, Бельгийский светлый и темный монастырский Дуббел, до 90 % в Бельгийский Пэйль Эль, применяется для традиционно английского пива.

**S M**

SPECIAL MALT

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «СПЕШИАЛ МАЛТ»  
SPECIAL MALT LTD

<i>Munich 15 MD</i>	Цвет ЕВС: 13,5 – 16,5 Бельгийский специальный солод, вкус ярко выраженный солодовый вкус, аромат. Придает пиву легкий золотисто-янтарный оттенок. Придает пиву ярко-выраженный солодовый аромат. Придает характерное полновкусие для специального пива. Применяется от 3 до 80 % . Добавляется в Бельгийский монастырский Дуббел, в Бельгийский Пэйль Эль, в светлые эли, янтарное, коричневое и темное пиво.
<i>Aromatic/amber 50 MD</i>	Цвет ЕВС: 40-60 Бельгийский специальный солод, благодаря интенсивному прорастанию и мягкому обжигу этот солод придает пиву сильный солодовый, хлебный вкус и аромат. Придает пиву глубокий красный цвет. Придает индивидуальный характер пиву. Обладает низкой диастатической силой, и может применяется до 30 % от засыпи. Используется для светлых Элей, пива Amber (красного), траппистских сортов, для портера.
<i>Aroma 150 MD</i>	Цвет ЕВС: 130-170 Бельгийский специальный солод, улучшает стабильность и полноту вкуса, округлет цвета пива. Обладает сильным солодовым ароматом. Применяется до 20 %. Используется для приготовления янтарного, красного, темного пива Staut, пива Bok.
<i>Biomalt organic MD</i>	Цвет ЕВС: 2,5 – 3,5 Светлый бельгийский солод, приготовлен из лучшего европейского двухрядного ячменя, обладает высокой ферментативной активностью, используется для всех типов пива. Солод с высокой ферментативной активностью, дает хорошие результаты при затирании инфузионным методом. Применяется до 100 % для органического пива
<i>Wheat malt MD</i>	Цвет ЕВС: 2,5 – 3,5 Бельгийский пшеничный солод. Придает пиву характерный вкус пшеничного пива, при добавлении в небольших количествах в легкое пиво повышает пеностойкость пива. Применяется до 70 %. Используется для приготовления пшеничных сортов пива, для белого пшеничного и легкого пива.

ООО «СПЕШИАЛ МАЛТ», 117513, Москва, Ленинский пр-кт, д.131, к.111

ИНН 7728830539, КПП 772801001 ОГРН 1137746029981, р/сч 40702810300300092061 в филиале ОАО «МДМ Баннк» в г.Москва  
кор. сч. 30101810100000000821 БИК 045004821



SPECIAL MALT

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «СПЕШИАЛ МАЛТ»  
SPECIAL MALT LTD

<i>Cara 20 MD</i>	<p>Цвет ЕВС: 10-23 Бельгийский специальный светлый карамельный солод. Придает пиву легкий карамельный аромат и золотистый цвет. В связи с карамелизацией при низкой температуре сушки имеет интенсивный аромат. Добавление этого солода увеличивает устойчивость пены придает полновкусие и мягкий бархатистый аромат. Применяется до 30 % для светлого и полутемного пива. Используется для Pale Ale, Golden ale, добавляется в светлое пиво Pilsner.</p>
<i>Cara 50 MD</i>	<p>Цвет ЕВС: 40-60 Бельгийский специальный светлый карамельный солод. Карамелизация происходит при низких температурах сушки в барабанной сушилке и за счет этого достигается специфический вкус. Применяется до 20 %. Используется для приготовления бельгийского монастырского пива, Pale Ale, Golden ale.</p>
<i>Cara 120 MD</i>	<p>Цвет ЕВС: 100-140. Бельгийский специальный темный карамельный солод. Солод бережно обжарен в барабанной сушилке. Темный карамельный солод, придает богатый карамельно-сладкий аромат и вкус, интенсивный темный цвет. Применяется до 15 % . Используется в Staut, Pale Ale, Golden Ale.</p>
<i>Cara 200 MD*</i>	<p>Цвет ЕВС: 200 Бельгийский специальный темный карамельный солод. Солод бережно обжарен в барабанной сушилке. Темный карамельный солод, придает богатый карамельно-сладкий аромат и вкус, интенсивный темный цвет. Применяется до 10 % для темных сортов пива</p>
<i>Special B MD</i>	<p>Цвет ЕВС: 300 – 350 Бельгийский специальный карамелизированный солод, благодаря двойному процессу обжарки солод имеет уникальный аромат, придает характерный карамельный вкус, аромат изюма, ореховый аромат, и привкус чернослива. Может применяться вместо шоколадного (Mroost 900) и жженого (Mroost 1400) если горечь в пиве нежелательна, для придания более мягкой горечи. Применяется до 10 % для темных сортов пива Используется в Staut, Pale Ale, Golden Ale, Бельгийский темный монастырский Дуббел.</p>

ООО «СПЕШИАЛ МАЛТ», 117513, Москва, Ленинский пр-кт, д.131, к.111

ИНН 7728830539, КПП 772801001 ОГРН 1137746029981, р/сч 40702810300300092061 в филиале ОАО «МДМ Банк» в г.Москва  
кор. сч. 30101810100000000821 БИК 045004821

**S M**

SPECIAL MALT

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «СПЕЦИАЛ МАЛТ»  
SPECIAL MALT LTD

<i>Biscuit 50 MD</i>	Цвет ЕВС: 47-70 Бельгийский специальный обжаренный солод. Этот солод проходит обжиг в барабане при более высоких температурах и благодаря этому придаст пиву вкус теплого хлеба, аромат печенья и ярко выраженное послевкусие поджаренной корочки хлеба. Придает гранато-коричневый цвет пиву. Солод не содержит энзимы, поэтому его применяют с солодами с высокой диастатической силой. Применяется до 15 % для любых специальных сортов пива, для темного пива.
<i>Mroost 900 MD (Shokolad)</i>	Цвет ЕВС: 800-1000 Бельгийский специальный жженый солод. Этот солод обжаривается при высоких температурах и быстро охлаждается при достижении желаемого цвета. Придает пиву темный цвет. Уникальная технология производства нашего жженого солода придает менее вязущий вкус пиву. Применяется от 1 до 5 % для темных специальных сортов пива.
<i>Mroost 1400 MD</i>	Цвет ЕВС: 1400 Бельгийский специальный жженый солод. Этот солод так же обжаривается при высоких температурах и быстро охлаждается при достижении желаемого цвета. Придает пиву более глубокий темный цвет и благодаря высокой цветности придает пиву дымный, жженный привкус. Уникальная технология производства нашего жженого солода придает менее вязущий вкус пиву. Применяется от 1 до 5 % для темных специальных сортов пива.
<i>Mroost wheat MD</i>	Цвет ЕВС: 30 Бельгийский обжаренный пшеничный солод. Легкая обжарка пшеничного солода придает хлебные и ореховые ноты во вкусе пива. Применяется от 1 до 3 % для светлых, полутемных и темных специальных сортов пива.
<i>Pealed roasted barley</i>	Цвет ЕВС: 1200 Изготавливается из очищенного от оболочки ячменя, обжаривается при высоких температурах и быстро охлаждается. Придает пиву глубокий темный цвет с дымным/жженым привкусом, но из-за удаленных ячменных оболочек убирается терпкий вкус ячменной шелухи. Применяется от 1 до 5 % для темных специальных сортов пива, придает более мягкую горчинку жженого соолода.

**ОРИГИНАЛЬНОЕ ПИВО ИЗ СПЕЦИАЛЬНОГО СОЛОДА DINGEMANS MD****Тел.: +7 915 0000 608;****e-mail: [info@spmalt.ru](mailto:info@spmalt.ru)****ООО «СПЕЦИАЛ МАЛТ», 117513, Москва, Ленинский пр-кт, д.131, к.111**ИНН 7728830539, КПП 772801001 ОГРН 1137746029981, р/сч 40702810300300092061 в филиале ОАО «МДМ Баннк» в г.Москва  
кор. сч. 30101810100000000821 БИК 045004821

S M

SPECIAL MALT

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «СПЕШИАЛ МАЛТ»  
SPECIAL MALT LTD

## **СОЗДАЙ СВОЕ ПИВО!**

*Pilsner* - ..... %

*Cara 20 MD* - ..... %

*Aromatic/amber 50 MD* ..... %

..... %

..... %

---

ООО «СПЕШИАЛ МАЛТ», 117513, Москва, Ленинский пр-кт, д.131, к.111

ИНН 7728830539, КПП 772801001 ОГРН 1137746029981, р/сч 40702810300300092061 в филиале ОАО «МДМ Банк» в г.Москва  
кор. сч. 30101810100000000821 БИК 045004821