

Предложение по поставкам солода

производства компании Мих.Вайерманн ГмБХ и Ко.КГ (Германия) от **одной тонны** с **26.04.2012 г.**

Тип солода	Цвет (ЕВС)	Цена ЕВРО/т без НДС	Доля в засыпи	Применение	Результат в готовом пиве
Премиум Пильзнер	2 - 2,5	960	до 100 %	Пиво: пильзнер, премиум, любой другой тип пива	Обеспечивает особый светлый цвет пива
Пильзнер	2,5 - 4	940	до 100%	Пиво: пильзнер, любой другой тип	Для производства всех сортов светлого и специального пива
Богемиян Пильзнер	3-4	960	до 100 %	Пиво: пильзнер, любой другой тип	Для производства всех сортов светлого и специального пива Как основной солод для специальных сортов
Пэйл эль	5,5 - 7,5	990	до 100 %	Подходит для всех сортов пива, эля, стаута, портера	Для производства великолепного лагерного пива и эля
Винер	6 - 9	970	до 100 %	Пиво: мартовское, праздничное и др.	Обеспечивает получение «пива золотистого цвета» и улучшение полновкусия
Мюнхнер	I 12 - 18 II 22 - 28	970	до 100%	Пиво: темное, праздничное, крепкое, черное, солодовое.	Усиление аромата Получение насыщенного цвета
Меланоиди-новый	60 - 80	1080	до 20%	Пиво: белое, темное, красное, амбер, бок (крепкое)	Улучшение стабильности и полноты вкуса, насыщенный цвет пива, придает красноватый цвет Оптимизирует затирание
Кислый	3 - 6	1430	до 5%	Пиво: пильзнер, легкое, разливное.	Улучшение затирания, повышение интенсивности брожения, улучшение стабильности вкуса, насыщенный вкус пива
Копченый	4 - 8	1220	25% - 100%	Пиво: копченое, лагерное, пшеничное.	Характерный копченый вкус
Карамельный Карапильс	2,5 - 5	1100	до 40%	Пиво: пильзнер, безалкогольное, легкое.	Улучшение пены и пеностойкости В безалкогольном и легком пиве повышение полновкусия
Карамельный Карахель	20 - 30	1130	10% - 30%	Пиво: светлое, экспортное, легкое, праздничное, питательное, пшеничное	Повышение полновкусия Усиление аромата солода в пиве Улучшение пивной пены Насыщенный вкус и цвет пива
Карамельный Караред	40 - 60	1130	до 25%	Пиво: коричневое, бок, амбер, альт, белое, красный эль, шотландский эль	Повышение полновкусия Усиление аромата солода в пиве Более темный цвет пива Красноватый цвет пива
Карамельный Карамюнх	I 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	1090	5 - 10% для темного пива 1 - 5% для легкого светлого	Пиво: темное, праздничное, солодовое, питательное, разливное, легкое	Повышение полновкусия Усиление аромата солода в пиве Полнота и насыщенность вкуса Насыщенный цвет пива
Карабогемиян	170 - 220	1110			
Карамельный Караарома	300 - 400	1200	До 15%	Пиво:коричневое, праздничное, солодовое, питательное,разливное, легкое	Повышение полновкусия Усиление аромата солода в пиве Более темный цвет пива Красноватый цвет пива
Жженный Карафа	I 800 - 1000 II 1000-1200 III 1300-1500	1170	1 - 5%	Пиво: темное (напр. мюнхенское), альт, бок (крепкое), черное	Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива
Жженный Карафа специальный	I 800 - 1000 II 1000-1200 III 1300-1500	1340	1 - 5%	Пиво: темное (напр. мюнхенское), альт, бок (крепкое), черное	Изготовлен из ячменя с удаленной мякинной оболочкой, пиво имеет менее горький вкус
Пшеничный светлый	3 - 5	970	до 80%	Пиво: пшеничное, кельш, альт, легкое, верх. брожения, безалкогольное	Обеспечение аромата, присущего пшеничному пиву верхового брожения
темный	15 - 20	1020	до 50%		
Ржаной	3-8	1150	до 50%	Пиво: ржаное светлое и темное, специальное и из нескольких видов зерна	Обеспечение аромата, присущего ржаному пиву верхового брожения Применение как основного солода
и многие другие типы солода под заказ. Цены указаны со склада в Москве без учета НДС.					
Упаковка в двухслойных мешках из полиэтилена и пропилена по 50 кг с фирменным логотипом и специальной строчкой – замком					
Концентрат пива из жженого солода SINAMAR® канистра 30л	Цена 119 ЕВРО/ за 30 л канистры, без НДС			Для производства темного пива, корректировки цветности готового пива. Для повышения показателя цвета на 1 ЕВС в 1 гл пива требуется добавить 14 г SINAMAR®	

Цена указана со склада в Москве без учета НДС.