

**Коммерческое предложение по поставке пивоваренного солода**  
**производства компании IREKS GmbH (Германия)**

Наименование	Цветность, ЕВС	Цена, евро/кг		Доля засыпи, %	Описание	Область применения
		без НДС	В том числе НДС			
Солод светлый ячменный <b>Pilsner Malz*</b>	3,1	<b>0,73</b>	<b>0,89</b>	100	Является основой для производства всех высококачественных светлых сортов пива низового брожения	Как основа для всех сортов высококачественного пива
Солод светлый <b>Pale Ale Malz</b>	5-7	<b>0,82</b>	<b>0,97</b>	до 100	Для изготовления типичных сортов пшеничного пива верхового брожения.	Все светлые сорта пшеничного пива, Эли
Солод Виннер <b>Wiener Malz*</b>	7-9	<b>0,78</b>	<b>0,93</b>	до 100	Используется для усиления гармоничности вкусовых качеств, для получения золотистого цвета пива.	Экспорт, Мэрцен, Альт
Солод Мюнхнер <b>Münchner Malz*</b>	17-25	<b>0,78</b>	<b>0,93</b>	до 100	Изготовление темных сортов пива с ароматным солодовым вкусом.	Мэрцен, Альт, Бок, Октоберфест, Крепкий Эль, Стаут
 Солод светлый ячменный <b>Pilsner Malz Winter</b>	3-4	<b>0,75</b>	<b>0,89</b>	до 100	Базовый сорт солода. Этот светлый сорт солода производится из лучшего двухрядного озимого ячменя. Его характеристики: светлый цвет, высокое содержание амилаз и экстрактивных веществ.	Все сорта пива
 Солод меланоидиновый Красная ольха <b>Mela Rot - Erle</b>	40-50	<b>0,86</b>	<b>1,02</b>	10-50	Солод «Красная ольха» идеально подходит для создания насыщенного аромата и красного цвета пива.	темные сорта пива, Фестбир, крепкие сорта пива, Ротбир, крафтовое пиво.
Солод меланоидиновый Бук <b>Mela Buche</b>	80-90	<b>0,87</b>	<b>1,03</b>	5-20	Меланоидиновый солод «Бук» идеально подходит для создания насыщенного аромата и красного цвета пива.	темные сорта пива, Фестбир, крепкие сорта пива, Ротбир, крафтовое пиво.
Солод ароматный <b>Aromamalz</b>	260-300	<b>1,10</b>	<b>1,30</b>	3-20	Благодаря специально разработанному способу сушки он подходит для усиления солодового аромата и окрашивания темных сортов пива, не придавая ему терпкие ноты обжаренного солода.	темные сорта пива, Фестбир, крепкие сорта пива, крафтовое пиво

Наименование	Цветность, ЕВС	Цена, евро/кг		Доля засыпи, %	Описание	Область применения
		без НДС	В том числе НДС			
Солод карамельный Клен <i>Karamell Ahorn</i>	3-4	1,15	1,36	до 100	Карамельный солод «Клен» – самый светлый сорт солода IREKS. Он увеличивает пенообразование светлых сортов пива и придает им полноту вкуса, не влияя на цвет.	Пилзнер, светлое, Лагер, Кельш, слабоалкогольное пиво
Солод карамельная береза <i>Karamell Birke</i>	10-15	1,17	1,38	5-30	Карамельный солод «Береза» рекомендуется для придания цвета, улучшения полноты вкуса и пенообразования пива.	Пилзнер, Лагер, Экспорт, Кельш, Эль
Солод карамельный дуб <i>Karamell Eiche</i>	25-35	1,18	1,39	5-30	Этот карамельный сорт солода IREKS не только придает нежный коричневый оттенок и улучшает пенообразование, но и вносит мягкие карамельные ноты во вкус пива.	светлые сорта пива, Экспорт, Фестбир (праздничное пиво), Мартовское пиво
 Солод карамельное красное дерево <i>Karamell Mahagoni</i>	55-65	1,19	1,40	5-25	Карамельный солод «Красное дерево» придает пиву приятные карамельные ноты и красный оттенок	Эль, Стаут, Фестбир, янтарное пиво и Ротбир
Солод карамельный палисандр <i>Karamell Palisander</i>	110-130	1,19	1,41	15	Этот карамельный сорт солода служит для придания цвета, увеличивает пенообразование и придает полноту вкуса с интенсивным карамельным оттенком и мягким ароматом обжаренного солода.	Стаут, Фестбир, Экспорт, темные сорта пива, Шварцбир, Портер
 Солод карамельный тик <i>Karamell Teak</i>	140-160	1,21	1,43	15	Этот карамельный сорт солода служит для придания цвета, увеличивает пенообразование и придает полноту вкуса с интенсивным карамельным оттенком и мягким ароматом обжаренного солода.	Стаут, Фестбир, Экспорт, темные сорта пива, Шварцбир, Портер
Солод карамельное черное дерево <i>Karamell Ebenholz</i>	380-420	1,22	1,44	10	Этот особый карамельный сорт солода в небольших количествах может использоваться для придания цвета светлым сортам пива, при этом не влияет на вкус.	темные сорта пива, бок-бир, Стаут, Портер, Шварцбир
 Солод шоколадный <i>Chocolate Malz</i>	800-1000	1,30	1,53	5	Этот ячменный жженный солод придает пиву не только насыщенный цвет, но и тонкий привкус горького шоколада или кофе.	Шварцбир, Портер, Стаут, крафтовое пиво
Солод ячменный жженный <i>Gersten-Röstmalz*</i>	1300-1500	1,17	1,38	5	Придает пиву великолепную глубину цвета и в зависимости от цвета добавляет тонкие привкусы шоколада, ореха или кофе. При этом сохраняется пенная	Альт, темные сорта пива, Шварцбир, Портер, Стаут и Бок

Наименование	Цветность, ЕВС	Цена, евро/кг		Доля засыпи, %	Описание	Область применения
		без НДС	В том числе НДС			
					стойкость пива.	
Солод кислый <b>Sauermalz</b>	2-5	<b>1,36</b>	<b>1,61</b>	до 5	Кислый солод содержит до 4,5% натуральной молочной кислоты, поэтому он подходит для снижения показателей pH суслу	Для подкисления затора всех сортов пива
 Солод короткого ращения <b>Spitzmalz</b>	2-4	<b>1,03</b>	<b>1,21</b>	10	Солод короткого ращения получил свое название из-за "наклюнувшихся" проростков пшеницы при сокращенном процессе проращивания. Он подходит для уравнивания активности высокорастворимого солода, а также для улучшения пенообразования	все сорта пива
 Солод копченый <b>Rauchmalz</b>	3-8	<b>1,56</b>	<b>1,84</b>	100	Для получения особого вкуса пива, который придает ему подкопченный солод.	Раухбир
Солод пшеничный светлый <b>Weizenbraumalz hell*</b>	3-5	<b>0,74</b>	<b>0,91</b>	до 60	Для изготовления типичных сортов пшеничного пива верхового брожения	Все светлые сорта пшеничного пива, Эли
Солод пшеничный темный <b>Weizenbraumalz dunkel*</b>	14-18	<b>0,81</b>	<b>0,96</b>	до 60	Пшеничный темный солод усиливает интенсивность коричневых оттенков и гармоничный солодовый аромат пшеничного пива, а также других сортов пива верхового брожения	Вайценбир, Эль, Стаут, Портер, Кельш, Альтбир, многозерновое пиво
 Солод пшеничный жженный <b>Weizen-Röstmalz</b>	1600-1800	<b>1,31</b>	<b>1,54</b>	5	Очень темный сорт обжаренного пшеничного солода придает пиву насыщенный темный цвет и интенсивный округлый солодовый аромат. Этот сорт отличается тонким горьким привкусом, не типичным для пшеницы	Вайценбир, Эль, Стаут, Портер, Кельш, Альтбир, многозерновое пиво

Все сорта солода расфасованы в мешки по 25 кг

Все позиции, отмеченные \* в наличии на складе в Липецке