







# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по поставке пивоваренного солода  
производства компании IREKS GmbH (Германия)

# PROFIMALT

ВАРИТЕ С ПРОФЕССИОНАЛАМИ!

Наименование	Фото	Цветность, EBC	Цена, евро/кг, включая НДС	Доля засыпи, %	Описание	Область применения
Солодовая смесь Розали <b>Rosalie</b>			<b>1,35</b>	100	Сверкающий красный цвет и солодовый аромат. Сильное, но не навязчивое, солодовое послевкусие, которое обволакивает соразмерная хмелевая горечь. Долго после питья во рту держится вкусовой оттенок, напоминающий баварский солодовый сахар.	Любые сорта пива, обладающие красным цветом
Солод светлый ячменный <b>Pilsner Malz*</b>		3,1	<b>0,87</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>0,93</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>0,90</b>	до 100	Используется для усиления гармоничности вкусовых качеств, для получения золотистого цвета пива	Экспорт, Мэрцен, Альт
Солод Мюнхнер <b>Munchner Malz*</b>		17-25	<b>0,90</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>0,87</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

Все сорта солода расфасованы в мешки по 25 кг.  
Все позиции, отмеченные \*, в наличии на складе в г. Липецке

[info@profimalt.ru](mailto:info@profimalt.ru)

[www.profimalt.ru](http://www.profimalt.ru)

**ООО «ПрофиМальт»**







г. Липецк, пр. Победы, 29, БЦ «Виктория», оф. 225  
+7 (4742) 57-07-24 +7 (4742) 57-07-26

# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по поставке пивоваренного солода  
производства компании IREKS GmbH (Германия)

# PROFIMALT

ВАРИТЕ С ПРОФЕССИОНАЛАМИ!

Наименование	Фото	Цвет- ность, EBC	Цена, евро/кг, включая НДС	Доля засыпи, %	Описание	Область применения
Солод мелано- идиновый Красная ольха <b>Mela Rot - Erle</b>		40-50	<b>0,98</b>	10-50	Солод «Красная ольха» идеаль- но подходит для создания на- сыщенного аромата и красного цвета пива	Темные сорта пива, Фестбир, крепкие сорта пива, Ротбир, крафтовое пиво
Солод меланоиди- новый Бук <b>Mela Buche</b>		80-90	<b>0,99</b>	5-20	Меланоидиновый солод «Бук» идеально подходит для созда- ния насыщенного аромата и красного цвета пива	Темные сорта пива, Фестбир, крепкие сорта пива, Ротбир, крафтовое пиво.
Солод ароматный <b>Aromamalz</b>  Расфасован в мешки по 20 кг.		260- 300	<b>1,25</b>	3-20	Благодаря специально разрабо- танному способу сушки он под- ходит 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
Солод карамельный Клен <b>Karamell Ahorn</b>		3-4	<b>1,32</b>	до 100	Карамельный солод «Клен» – самый светлый сорт солода IREKS. Он увеличивает пе- нообразование светлых сортов пива и придает им полноту вкуса, не влияя на цвет	Пилзнер, светлое, Лагер, Кельш, слабоалкоголь- ное пиво
Солод карамельная Береза <b>Karamell Birke</b>		10-15	<b>1,34</b>	5-30	Карамельный солод «Береза» рекомендуется для придания цвета, улучшения полноты вкуса и пенообразования пив	Пилзнер, Лагер, Экспорт, Кельш, Эль
Солод карамельный Дуб <b>Karamell Eiche</b>		25-35	<b>1,36</b>	5-30	Этот карамельный сорт со- лода IREKS не только придает нежный коричневый оттенок и улучшает пенообразование, но и вносит мягкие карамельные ноты во вкус пива	Светлые сорта пива, Экспорт, Фестбир (празд- ничное пиво), Мартовское пиво

Все сорта солода расфасованы в мешки по 25 кг.  
Все позиции, отмеченные \*, в наличии на складе в г. Липецке

[info@profimalt.ru](mailto:info@profimalt.ru)

[www.profimalt.ru](http://www.profimalt.ru)

**ООО «ПрофиМальт»**

г. Липецк, пр. Победы, 29, БЦ «Виктория», оф. 225







+7 (4742) 57-07-24 +7 (4742) 57-07-26

# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по поставке пивоваренного солода  
производства компании IREKS GmbH (Германия)

# PROFIMALT

ВАРИТЕ С ПРОФЕССИОНАЛАМИ!

Наименование	Фото	Цвет- ность, EBC	Цена, евро/кг, включая НДС	Доля засыпи, %	Описание	Область применения
Солод карамельное Красное дерево <b>Karamell Mahagoni</b>		55-65	<b>1,37</b>	5-25	Карамельный солод «Красное дерево» придает пиву приятные карамельные ноты и красный оттенок	Эль, Стаут, Фест-бир, янтарное пиво и Ротбир
Солод карамельный Палисандр <b>Karamell Palisander</b>		110- 130	<b>1,38</b>	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, Фест-бир, Экспорт, темные сорта пива, Шварцбир, Портер
Солод карамельный Тик <b>Karamell Teak</b>		140- 160	<b>1,37</b>	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, Фест-бир, Экспорт, темные сорта пива, Шварцбир, Портер
Солод карамельное Черное дерево <b>Karamell Ebenholz</b>		380- 420	<b>1,38</b>	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 шоко- ладный <b>Chocolate .. Malz</b>		800- 1000	<b>1,48</b>	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 <b>Gersten- Rostmalz*</b>		1300- 1500	<b>1,35</b>	5	Придает пиву великолепную глубину цвета и в зависимости от цвета добавляет тонкие привкусы шоколада, ореха или кофе. При этом сохраняется пенная стойкость пива	Альт, темные сорта пива, Шварц-бир, Портер, Стаут и Бок

Все сорта солода расфасованы в мешки по 25 кг.  
Все позиции, отмеченные \*, в наличии на складе в г. Липецке

[info@profimalt.ru](mailto:info@profimalt.ru)

[www.profimalt.ru](http://www.profimalt.ru)

**ООО «ПрофиМальт»**

г. Липецк, пр. Победы, 29, БЦ «Виктория», оф. 225







+7 (4742) 57-07-24 +7 (4742) 57-07-26

# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

по поставке пивоваренного солода  
производства компании IREKS GmbH (Германия)

# PROFIMALT

ВАРИТЕ С ПРОФЕССИОНАЛАМИ!

Наименование	Фото	Цветность, EBC	Цена, евро/кг, включая НДС	Доля засыпи, %	Описание	Область применения
Солод кислый <b>Sauermalz</b>		2-5	<b>1,55</b>	до 5	Кислый солод содержит до 4,5% натуральной молочной кислоты, поэтому он подходит для снижения показателей pH сусла	Для подкисления затора всех сортов пива
Солод короткого ращения <b>Spitzmalz</b>		2-4	<b>1,18</b>	10	Солод короткого ращения получил свое название из-за «наклюнувшихся» проростков пшеницы при сокращенном процессе проращивания. Он подходит для уравнивания активности высоко-растворимого солода, а также для улучшения пенообразования	все сорта пива
Солод копченый <b>Rauchmalz</b>		3-8	<b>1,80</b>	100	Для получения особого вкуса пива, который придает ему под-копченный солод	Раухбир
Солод пшеничный светлый <b>Wizenbrau- malz hell*</b>		3-5	<b>0,90</b>	до 60	Для изготовления типичных сортов пшеничного пива верхово-го брожения	Все светлые сорта пшеничного пива, Эли
Солод пшеничный темный <b>Wizenbrau- malz dunkel*</b>		14-18	<b>0,95</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- Rostmalz</b>		1600-1800	1,40	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 г. Липецке

[info@profimalt.ru](mailto:info@profimalt.ru)

[www.profimalt.ru](http://www.profimalt.ru)

**ООО «ПрофиМальт»**

г. Липецк, пр. Победы, 29, БЦ «Виктория», оф. 225

+7 (4742) 57-07-24 +7 (4742) 57-07-26