

 <b>КУРСКИЙ СОЛОД</b> ООО "Грейнрус - Курский Солод"	<b>КАЧЕСТВО</b>	Дата: 20.01.2022
	<b>В.05.06.07 - Сп</b> В - исходные данные 05 - требования 06 - служба качества 07 - порядковый номер документа Сп - спецификация	
<b>УТВЕРЖДЕНО</b> Генеральным директором Г.А. Авидоновой	<b>Спецификация на солод          пивоваренный ячменный          светлый Pale Ale</b> <i>Введена взамен редакции №2 от 29.10.2020</i> <b>Конфиденциально</b>	Редакция № 3

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей

**Цвет:** От светло-желтого до серовато-желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные

**Запах:** Солодовый, не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту

**Вкус:** Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы

**Сорта ячменя:** Деспина, Эксплоер, Грейс, Хоббс

**Физико-химические показатели:**

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги	%	max	<b>5,0</b>
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	<b>80,80±0,4</b>
3	Разница экстрактов	%	-	<b>1,0-1,8</b>
4	pH	Units	-	<b>5,7-6,1</b>
5	Цвет	°EBC	-	<b>5,5-6,5</b>
6	Вязкость	mPa.s	max	<b>1,55</b>
7	Число Гартонга 45	-	-	<b>36-41</b>
8	Общий белок	%	-	<b>9,5-11,5</b>
9	Растворимый белок	%	-	<b>3,8-4,8</b>
10	Индекс Кольбаха	-	-	<b>39-41</b>
11	Свободный аминный азот	мг/л	min	<b>135</b>
12	Фриабильность (мучнистость)	%	min	<b>85,0</b>
13	Стекловидность	%	max	<b>2,0</b>
14	Конечная степень сбраживания	%	min	<b>79,0</b>
15	Бета-глюкан	мг/л	max	<b>220</b>
16	Диастатическая сила	°WK	min	<b>240-280</b>
17	Продолжительность фильтрации тонкого помола	мин	max	<b>40</b>
18	Продолжительность фильтрации грубого помола	мин	max	<b>50</b>
19	Кислотность	см <sup>3</sup> 0,1н р-ра NaOH	-	<b>0,9-1,1</b>
20	Продолжительность осахаривания	мин	max	<b>15</b>
21	ДМСп	мг/кг	max	<b>4,5</b>
22	Массовая доля сорной примеси	%	max	<b>0,3</b>

ООО "Грейнрус - Курский Солод"	В.05.06.07 - Сп
Спецификация на солод пивоваренный ячменный светлый Pale Ale	Редакция №3, стр.2 из 3