



**ООО «Браумастер»**  
 121351 Москва  
 Молодогвардейская 58 стр 6  
 тел/факс +7 (495) 980 64 37  
 info@braumeister.ru

### Предложение по поставкам солода

производства компании Мих.Вайерманн ГмБХ и Ко.КГ (Германия) от одной тонны с 26.11.2018 г.

Тип солода	Цвет (ЕВС)	Цена ЕВРО/т без НДС	Расфасовка, кг	Доля в засыпи	Применение (сорта пива)	Результат в готовом пиве
<b>Премиум Пильзнер экстра светлый</b>	2 - 3,5	<b>890</b>	50	до 100 %	Пильзнер премиум, любой другой сорт	Обеспечивает особый светлый цвет пива
<b>Пильзнер</b>	2,5 - 4,5	<b>880</b>	50	до 100%	Пильзнер, любой другой сорт	Для производства всех сортов светлого пива, как основной солод для специального пива
<b>*Богемиян Пильзнер</b>	3 - 5	<b>930</b>	50	до 100 %	Пильзнер, Богемский пильзнер, любой другой сорт	Для всех сортов светлого и специального пива, как основной солод для специальных сортов
<b>Пэйл эль</b>	5,5 - 7,5	<b>940</b>	50	до 100 %	Все сорта пива, в том числе эль, стаут, портер	Для великолепного лагерного пива и эля
<b>Винер</b>	6 - 9	<b>940</b>	50	до 100 %	Мартовское, праздничное, экспортное	Пиво золотистого цвета и улучшение полновкусия
<b>Мюнхнер</b>	I 12 - 18 II 20 - 25	<b>910</b>	50	до 100%	Темное, праздничное, крепкое, черное, солодовое	Усиление аромата, получение насыщенного цвета
<b>Пшеничный светлый</b>	3 - 5	<b>910</b>	50	до 80%	Пшеничное, кельш, альт, легкое, верхового брожения, безалкогольное	Обеспечение аромата, присущего пшеничному пиву верхового брожения
<b>тёмный</b>	15 - 20	<b>960</b>	25	до 50%		
<b>Копченый ячменный</b>	4 - 8	<b>1190</b>	25	до 100%	Копченое, лагерное, пшеничное, специальные сорта копченого пива	Характерный копченый вкус, тонкий аромат букового дыма
<b>Кислый</b>	2,5 - 12	<b>1390</b>	50	до 5%	Пильзнер, легкое, разливное.	Улучшение затирания, повышение интенсивности брожения, улучшение стабильности вкуса, применяется при жёсткой пивоваренной воде
<b>Эббей® (монастырский)</b>	40 - 50	<b>1020</b>	25	до 50%	Традиционные монастырские сорта, Траппист, различные бельгийские сорта, праздничное, бельгийский Амбер и эль, Фаро, фруктовое	Очень рыхлый солод Ярко выраженные солодовые ноты, медовые ноты
<b>Меланоидиновый</b>	60 - 80	<b>1030</b>	25	до 20%	Белое, темное, красное, амбер, бок	Улучшение стабильности и полноты вкуса, насыщенный цвет и красноватый цвет, оптимизирует затирание
<b>Карамельный Карапильс®</b>	2,5 - 6,5	<b>1070</b>	50	Пильзнер: 5-10% лёгкое: до 40%	Пильзнер, безалкогольное, легкое	Улучшение пены и пеностойкости, повышение полновкусия
<b>Карамельный Каракхелль®</b>	20 - 30	<b>1100</b>	50	10% - 30%	Светлое, экспортное, легкое, праздничное, питательное, пшеничное, безалкогольное	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, улучшение пивной пены, насыщенный вкус и цвет пива
<b>Карамельный Карабельж®</b>	30 - 35	<b>1110</b>	25	до 30%	Бельгийские спец. сорта, бельгийские светлые и темные сорта, бельгийские Амбер, Трипл и Дабл	Сдержанный мягкий карамельный вкус, медовый цвет
<b>Карамельный Караред®</b>	40 - 60	<b>1100</b>	25	до 25%	Коричневое, бок, амбер, альт, белое, красный эль, шотландский эль	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, более темный и красноватый цвет пива
<b>Караамбер®</b>	60 - 80	<b>1110</b>	25	до 20%	Бок, эль, браун эль, лагер, келлер бир, амбер лагер, ирландский красный эль, октябрьское пиво, мартовское, май-бок.	Цвет пива приобретает завершенность и красноватый блеск. Вкус насыщенный.
<b>Карамельный Карамюнх®</b>	I * 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	<b>1060</b>	50	5 - 10% для темного пива 1 - 5% для светлого	Темное, праздничное, солодовое, питательное, разливное, легкое	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, полнота и насыщенность вкуса, насыщенный цвет пива



**ООО «Браумастер»**  
 121351 Москва  
 Молодогвардейская 58 стр 6  
 тел/факс +7 (495) 980 64 37  
 info@braumeister.ru

Тип солода	Цвет (EBC)	Цена ЕВРО/т без НДС	Расфасовка, кг	Доля в засыпи	Применение (сорта пива)	Результат в готовом пиве
<b>Пшеничный карамельный Каравит®</b>	110 - 140	<b>1190</b>	25	до 15%	Пшеничное, темное пшеничное, пиво верхового брожения	Повышение полноты вкуса, усиление пшеничного аромата, более темный цвет, мягкие карамельные ноты
<b>Карабогемиан®</b>	170 - 220	<b>1080</b>	25	до 15%	Богемский лагер, богемский бок, богемские спец. сорта, портер, стаут, эль, бок, октябрьское пиво	Интенсивный аромат карамельного солода, темный цвет пива
<b>Спэшл W®</b>	280 - 320	<b>1150</b>	25	до 15%	Бельгийское специальное, бельгийское темное, бельгийский амбер и эль, темные эли, ячменное «вино», портер, стаут и др.	Темный до медно-красного цвет пива, выраженные солодовые ноты, интенсивный карамельный аромат, ароматы хлебной корки, орехов и изюма
<b>Карамельный Караарома®</b>	350 - 450	<b>1150</b>	25	до 15%	Коричневое, амбер, темное выдержанное, темный эль, стаут, портер	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, более темный и красноватый цвет пива
<b>Жжёный Карафа®</b>	I* 800 - 1000 II* 1100-1200 III 1300-1500	<b>1140</b>	25	1 - 5%	Темное (напр. мюнхенское), альт, бок, черное	Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива
<b>Жжёный Карафа® специальный</b>	I 800 - 1000 II 1100-1200 III 1300-1500	<b>1280</b>	25	1 - 5%	Темное (напр. мюнхенское), альт, бок, черное	Изготовлен из ячменя с удаленной мякинной оболочкой, пиво имеет менее горький вкус
<b>Пшеничный шоколадный</b>	900 - 1200	<b>1160</b>	25	1 – 5%	Для таких сортов пива верхового брожения, как альт и темное пшеничное	Усиление характерного аромата и цвета темного пива верхового брожения
<b>Пшеничный копченый</b>	4 - 6	<b>1210</b>	25	До 50%	пиво "Грэтцер"; копченые эли; пшеничный эль; портер; пшеничное; дрожжевое копченое	Характерный копченый вкус, тонкий аромат букового дыма
<b>*Токовый Богемиян Пильзнер</b>	2,5 - 5	<b>1200</b>	25	До 100%	Богемский пильзнер, различные сорта пива отличающиеся полновкусием	Произведен традиционным способом токового солодоращения, для пива с характером
<b>*Токовый Богемиян пшеничный</b>	3 - 5,5	<b>1250</b>	25	до 70%	Богемское пшеничное, пшеничный бок	Интенсивный аромат и вкус пшеничного солода, мягкая солодовая сладость
<b>*Барке® Пильзнер</b>	2,5 - 4,5	<b>960</b>	25	до 100%	Пильзнер, любой другой сорт	Данные солода произведены из сорта ячменя Барке, когда-то самого популярного сорта в Германии. Новые сорта вытеснили его за счет более высокой урожайности. Компания Вайерманн® решила возродить этот сорт, т.к. пиво получается более насыщенное, с выраженным ароматом солода, ярким вкусом и лучшей пеной
<b>*Барке® Винер</b>	6 - 9	<b>1010</b>	25	до 100%	Мартовское, праздничное, экспортное	
<b>*Барке® Мюнхнер</b>	17 - 22	<b>990</b>	25	до 100%	Темное, праздничное, крепкое, черное, солодовое	
<b>Ржаной</b>	4 - 10	<b>1070</b>	25	до 50%	Ржаное светлое и темное, специальное и из нескольких видов зерна	Типичный аромат ржаного солода, применение как основного солода
<b>*Карамельный ржаной Карарай®</b>	150 - 200	<b>1190</b>	25	до 15%	Специальные сорта пива верхового брожения	Усиление аромата ржаного солода в пиве, более темный цвет пива
<b>Жжёный ячмень</b>	1000 - 1300	<b>1150</b>	25	до 5%	Стаут, портер, специальные сорта темного пива	Интенсивно окрашивает цвет пива и придает вкус жженого. Типичный жженный аромат с нотками кофе и какао.

Солод упакован в двухслойных мешках из полиэтилена и пропилена с фирменным логотипом и специальной строчкой - замком

Концентрат пива из жженого солода <b>SINAMAR®</b> канистра 30л	Цена <b>119 ЕВРО/ за 30 л канистру, без НДС</b>	Для производства темного пива, корректировки цветности готового пива. Для повышения показателя цвета на 1 EBC в 1 гл пива требуется добавить 14 г SINAMAR®
--	--	--

Цена указана со склада в Москве без учета НДС. \* данный сорт солода поставляется под заказ

**Выделены новые складские позиции**