



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
Премиум Пильзнер экстра светлый	2 - 3,5	890	50	до 100 %	Пильзнер премиум, любой другой сорт	Обеспечивает особый светлый цвет пива
Пильзнер	2,5 - 4,5	880	50	до 100%	Пильзнер, любой другой сорт	Для производства всех сортов светлого пива, как основной солод для специального пива
*Богемиян Пильзнер	3 - 5	930	50	до 100 %	Пильзнер, Богемский пильзнер, любой другой сорт	Для всех сортов светлого и специального пива, как основной солод для специальных сортов
Пэйл эль	5,5 - 7,5	940	50	до 100 %	Все сорта пива, в том числе эль, стаут, портер	Для великолепного лагерного пива и эля
Винер	6 - 9	940	50	до 100 %	Мартовское, праздничное, экспортное	Пиво золотистого цвета и улучшение полновкусия
Мюнхнер	I 12 - 18 II 20 - 25	910	50	до 100%	Темное, праздничное, крепкое, черное, солодовое	Усиление аромата, получение насыщенного цвета
Пшеничный светлый	3 - 5	910	50	до 80%	Пшеничное, кельш, альт, легкое, верхового брожения, безалкогольное	Обеспечение аромата, присущего пшеничному пиву верхового брожения
Пшеничный темный	15 - 20	960	25	до 50%		
Копченый ячменный	4 - 8	1190	25	до 100%	Копченое, лагерное, пшеничное, специальные сорта копченого пива	Характерный копченый вкус, тонкий аромат букового дыма
Кислый	2,5 - 12	1390	50	до 5%	Пильзнер, легкое, разливное.	Улучшение затирания, повышение интенсивности брожения, улучшение стабильности вкуса, применяется при жёсткой пивоваренной воде
Эббей® (монастырский)	40 - 50	1020	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
Меланоидиновый	60 - 80	1030	25	до 20%	Белое, темное, красное, амбер, бок	Улучшение стабильности и полноты вкуса, насыщенный цвет и красноватый цвет, оптимизирует затирание
Карамельный Карапильс®	2,5 - 6,5	1070	50	Пильзнер: 5-10% лёгкое: до 40%	Пильзнер, безалкогольное, легкое	Улучшение пены и пеностойкости, повышение полновкусия
Карамельный Каракхелль®	20 - 30	1100	50	10% - 30%	Светлое, экспортное, легкое, праздничное, питательное, пшеничное, безалкогольное	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, улучшение пивной пены, насыщенный вкус и цвет пива
Карамельный Карабельж®	30 - 35	1110	25	до 30%	Бельгийские спец. сорта, бельгийские светлые и темные сорта, бельгийские Амбер, Трипл и Дабл	Сдержанный мягкий карамельный вкус, медовый цвет
Карамельный Караред®	40 - 60	1100	25	до 25%	Коричневое, бок, амбер, альт, белое, красный эль, шотландский эль	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, более темный и красноватый цвет пива
Караамбер®	60 - 80	1110	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.
Карамельный Карамюнх®	I * 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	1060	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
Пшеничный карамельный Каравит®	110 - 140	1190	25	до 15%	Пшеничное, темное пшеничное, пиво верхового брожения	Повышение полноты вкуса, усиление пшеничного аромата, более темный цвет, мягкие карамельные ноты
Карабогемиан®	170 - 220	1080	25	до 15%	Богемский лагер, богемский бок, богемские спец. сорта, портер, стаут, эль, бок, октябрьское пиво	Интенсивный аромат карамельного солода, темный цвет пива
Спэшл W®	280 - 320	1150	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
Карамельный Караарома®	350 - 450	1150	25	до 15%	Коричневое, амбер, темное выдержанное, темный эль, стаут, портер	Повышение полновкусия, усиление аромата солода, более темный и красноватый цвет пива
Жжёный Карафа®	I* 800 - 1000 II* 1100-1200 III 1300-1500	1140	25	1 - 5%	Темное (напр. мюнхенское), альт, бок, черное	Усиление характерного аромата и цвета темных сортов пива
Жжёный Карафа® специальный	I 800 - 1000 II 1100-1200 III 1300-1500	1280	25	1 - 5%	Темное (напр. мюнхенское), альт, бок, черное	Изготовлен из ячменя с удаленной мякинной оболочкой, пиво имеет менее горький вкус
Пшеничный шоколадный	900 - 1200	1160	25	1 – 5%	Для таких сортов пива верхового брожения, как альт и темное пшеничное	Усиление характерного аромата и цвета темного пива верхового брожения
Пшеничный копченый	4 - 6	1210	25	До 50%	пиво "Грэтцер"; копченые эли; пшеничный эль; портер; пшеничное; дрожжевое копченое	Характерный копченый вкус, тонкий аромат букового дыма
*Токовый Богемиян Пильзнер	2,5 - 5	1200	25	До 100%	Богемский пильзнер, различные сорта пива отличающиеся полновкусием	Произведен традиционным способом токового солодоращения, для пива с характером
*Токовый Богемиян пшеничный	3 - 5,5	1250	25	до 70%	Богемское пшеничное, пшеничный бок	Интенсивный аромат и вкус пшеничного солода, мягкая солодовая сладость
*Барке® Пильзнер	2,5 - 4,5	960	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
*Барке® Винер	6 - 9	1010	25	до 100%	Мартовское, праздничное, экспортное	
*Барке® Мюнхнер	17 - 22	990	25	до 100%	Темное, праздничное, крепкое, черное, солодовое	
Ржаной	4 - 10	1070	25	до 50%	Ржаное светлое и темное, специальное и из нескольких видов зерна	Типичный аромат ржаного солода, применение как основного солода
*Карамельный ржаной Карарай®	150 - 200	1190	25	до 15%	Специальные сорта пива верхового брожения	Усиление аромата ржаного солода в пиве, более темный цвет пива
Жжёный ячмень	1000 - 1300	1150	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 SINAMAR® канистра 30л	Цена 119 ЕВРО/ за 30 л канистру, без НДС	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