

## ЯКІСНЕ ПОСВІДЧЕННЯ 12\_22

### Certificate of Quality

Постачальник	ТОВ "Малтюроеп Юкрейн"	Замовник	
Тип солоду	Specification barley malt (Munich) у вигляді зерна 12-22 °EBC	№ транспортного засобу	
Вага	0,500 кг	Примітки: 1) форма упаковки - мішки поліпропіленові; 2) Рекомендований термін придатності солоду до використання 24 місяці з дня виготовлення за умови цілісності упаковки та зберігання при температурі від -10 до + 40 ° C і відносній вологості повітря не більше 75%.	
Партія №	12_22		
Дата виготовлення	25.11.2022		
Дата відвантаження	25.01.2024		
		Дата видачі якісного посвідчення / QC date: 25.01.2024	

Показники якості	Одиниці	Результати	Специфікація
Вологість/ Moisture content, EBC Method 4.2	%	4,3	≤ 4,5
Екстрактивність на суху речовину / Extract (dry material), EBC Method 4.5.1	%	81,9	≥ 80,0
Масова частка білкових речовин у сухій речовині солоду / Total Proteins (D.M.), EBC Method 4.17	%	10,6	≤ 12,0
Розчинний білок / Soluble Proteins (D.M.) EBC 4.9.2	%	5,3	4,0 – 6,0
Число Кольбаха / Kolbach index, EBC Method 4.9.1	%	50	37 – 50
В'язкість лабораторного суслу / Viscosity, EBC Method 4.8	мПа*с	1,47	≤ 1,6
Колір лабораторного суслу / Colour, EBC Method 4.7.1	°EBC	15	12 - 22
α -амінний азот / FAN, EBC Method 4.10	mg/l	217	≥ 130
Кількість зерен мучнистих / Friability, EBC Method 4.15	%	89,0	≥ 80,0
Скловидні зерна / Steeliness, EBC Method 4.15	%	0,8	≤ 3,0
Залишок на ситі 2,8 + 2,5мм / Screening, 2,8 + 2,5mm, EBC Method 4.22	%	89,0	≥ 85,0
Діастатична сила / Diastatic power, EBC Method 4.12.	WK	319	≥ 170
Тривалість оцукрення / Sacharification, EBC Method 4.5.1	min	11	≤ 15

Висновок: Специфікація ячмінний солод (Мюнхен) у вигляді зерна, вироблений з пивоварного ячменю відповідає ДСТУ 4282: 2018.

Провідний лаборант

