



Группа Суффле — это французское семейное предприятие агропромышленного комплекса международного масштаба. Компания специализируется на выращивании и переработке ячменя, пшеницы и риса, а также на производстве сухих овощей.

Компания была основана во Франции более 100 лет назад как предприятие по закупке и переработке зерна. За время своего существования компания прошла путь от небольшого закупщика зерна до мирового лидера агропромышленного сектора, специализирующегося на первичной и вторичной переработке растительного сырья.

Мы ценим и приумножаем богатство земли

Группа Суффле лидирует по объемам закупок зерновых культур в Европе среди компаний с семейным капиталом. На международном рынке зерна компанию представляет ее торговый филиал Суффле Негос.

В области закупок и переработки пшеницы Группа Суффле является одним из крупнейших европейских производителей муки, ей принадлежит 8 мельниц во Франции и Бельгии. Группа Суффле играет важную роль на рынке производства хлебобулочных изделий во Франции и в Португалии, а также представлена на рынке быстрого питания.

Через Подразделение Биотехнологий Группа Суффле активно инвестирует в исследования новых способов использования агресурсов.

Солодовенное подразделение Группы Суффле насчитывает 28 заводов в Европе, Азии и Южной Америке и является ключевым игроком на мировом рынке солода.

В России представлены 3 подразделения Группы Суффле:

- Солодовенное подразделение: АО «Солодовенный завод Суффле Санкт-Петербург» — производство и продажа различных сортов пивоваренного солода
- Сельскохозяйственное подразделение: ООО «Суффле Агро Рус», Липецкая обл. — закупка и продажа продукции растениеводства, семян и средств защиты растений, агроконсалтинг для сельскохозяйственных предприятий
- Ингредиенты: ЗАО «Дальняя мельница», Москва — производство и реализация ингредиентов для индустрии хлебопечения и мукомольных производств. Имеется Демо-центр для обучения и контроля качества продукции, лаборатория по анализу качества пшеницы, а также завод по производству улучшителей и смесей ООО «Сфера»

Солодовенный завод Суффле Санкт-Петербург уверенно занимает лидирующие позиции на российском рынке

Период строительства: 1998–2000 гг., в партнерстве с Пивоваренной Компанией «Балтика» (Группа Carlsberg)

Запуск производства: сентябрь 2000 г.

Производственная мощность: 110 000 т в год.

С 2017 года 100% акций принадлежит Группе Суффле.

Потребность в сырье: 136 000 т ячменя / пшеницы в год.

Основное технологическое оборудование произведено швейцарской фирмой Бюлер в 1999 г. В декабре 2008 г. установлено новое оборудование для сушки солода Флюкоррекс.

Основная продукция завода: Светлый солод (Пильзенского типа), Пшеничный солод, специальные солода.

Для переработки используется двухрядный яровой ячмень европейских сортов, основной поставщик сырья — ООО «Суффле Агро Рус».

Имеется собственный элеватор, объем хранения 40 000 т зернопродуктов.



суффле
АГРО РУС

ПОСТАВЩИК СЫРЬЯ

ООО «Суффле Агро Рус» является российским филиалом Подразделения Сельское хозяйство Группы Суффле в России. Компания работает в Центрально-Черноземном регионе с 2006 года, находится в г. Грязи, Липецкой области, располагает собственным элеватором и семенной станцией.

ООО «Суффле Агро Рус» выполняет функции закупки и продажи продукции растениеводства, семян и средств защиты растений, на услугах консалтинга для сельскохозяйственных предприятий.

Ежегодно высококвалифицированные специалисты компании закладывают опытные деланки для исследования и тестирования различных сортов пивоваренного ячменя.



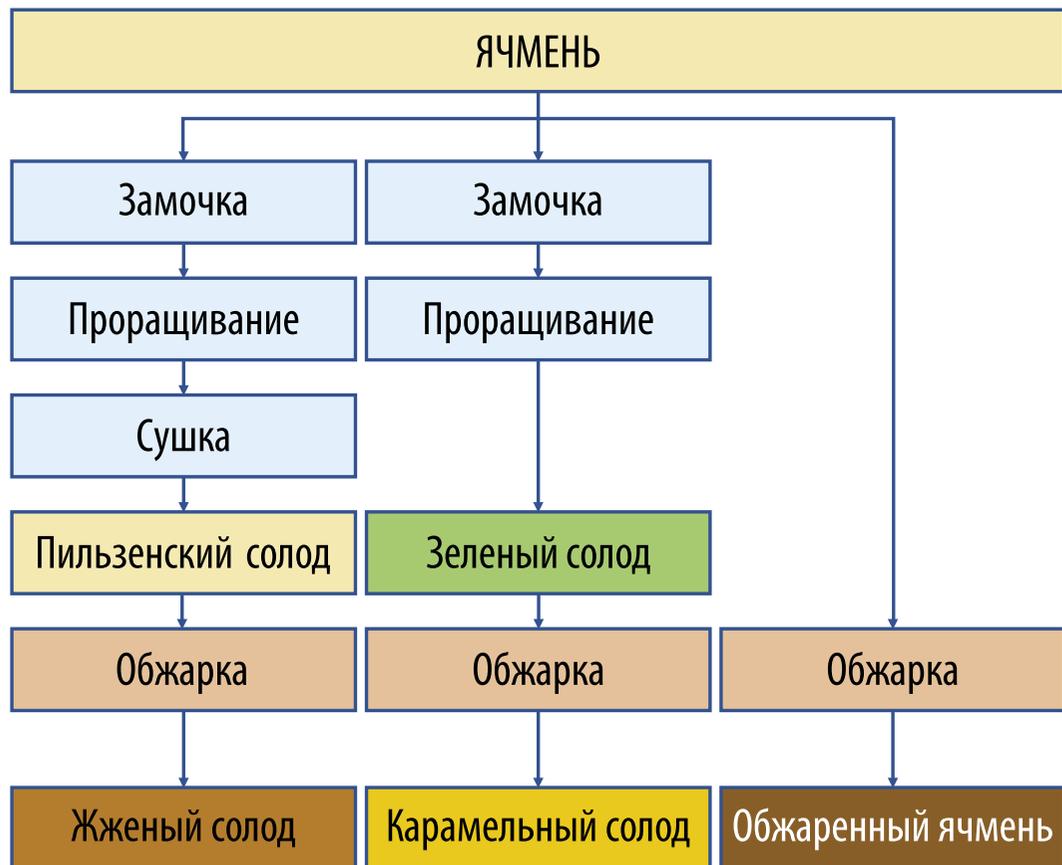
Высокое качество готовой продукции гарантируется выбором самого качественного российского и импортного пивоваренного ячменя на этапах поставки семян сельхозпроизводителям, уборки и складирования полученного урожая

Поступающее на предприятие сырье проходит несколько стадий очистки и сортировки.

Автоматизированные системы охлаждения и подогрева воды, регулирования температуры воздуха, подаваемого на вентиляцию ячменя в процессе его замачивания, проращивания, сушки, обеспечивают максимально комфортные условия развития зародыша зерна.

В результате, в готовом солоде достигаются требуемая ферментативная активность, высокая экстрактивность, нужная степень растворения, оптимальное содержание растворимых белковых веществ.

СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА



Ячмень и солод подвергаются регулярной проверке на соответствие требованиям технических регламентов и норм безопасности пищевой продукции



- Входной контроль сырья
- Контроль качества готовой продукции
- Подготовка отгрузок
- Контроль качества отгруженной продукции
- Контроль параметров пищевой безопасности сырья и готовой продукции
- Участие в сравнительных испытаниях, организованных французским институтом пива и солода IFBM
- Участие в сравнительных испытаниях образцов продукции с клиентами (по желанию клиента)
- Использование методик ГОСТ и EBC.

СЕРТИФИКАТЫ



Солодовенный завод Суффле Санкт-Петербург имеет сертификат интегрированной системы менеджмента Качества, Безопасности, Окружающей среды и Энергетического менеджмента, выданный Bureau Veritas в рамках единого сертификата Солодовенного подразделения Группы Суффле. На предприятии также внедрена система управления рисками пищевой безопасности ХАССП.

В 2018 году Солодовенный завод Суффле реализовал проект строительства цеха по производству специальных солодов

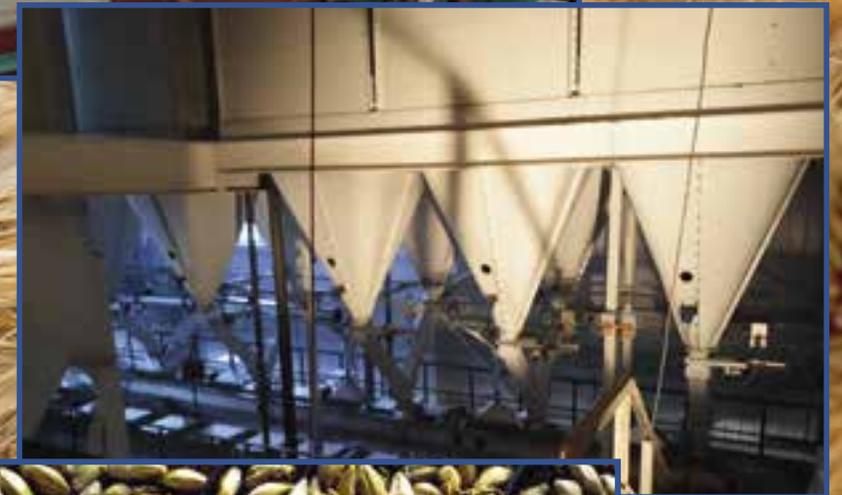
На заводе установлена обжарочная машина производства компании Buhler, которая сочетает в себе энергосберегающие технологии, повышенную производительность, гибкие настройки выбора производственных рецептов, оптимизированный процесс производства специальных видов солодов.

Используемая технология обжаривания считается на данный момент самой современной и перспективной. Оборудование может производить специальные солода без остатков продуктов сгорания.

Для обеспечения стабильно высокого качества готовой продукции производство ведется небольшими партиями, во время процесса тщательно контролируются все технологические параметры, такие как время, температура, давление, влажность, сила воздушных потоков. Несколько мониторов с показателями процесса и визуализацией постоянно показывают операторам статус процесса обжарки. Во время процесса оператор может отбирать образцы для оценки уровня прожарки.

Новое оборудование позволяет производить широкую линейку карамельных и обжаренных солодов. Благодаря запатентованной технологии обжига специалисты компании Суффле могут создавать новые рецепты, различающиеся между собой цветом и ароматом готовой продукции, оперативно реагировать на новые требования клиентов.

НЕПРЕРЫВНОЕ РАЗВИТИЕ



СВЕТЛЫЙ СОЛОД



Светлый солод получают в результате классического процесса соложения (замачивание, проращивание, сушка). Он является базовым ингредиентом во всем мире при производстве большинства видов пива.



СОЛОД СВЕТЛЫЙ

Тип солода: солод пивоваренный ячменный светлый из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: стандартный светлый солод, производимый из лучших сортов двухрядного ярового ячменя. Базовое сырье для производства пива.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: ≤4,2 EBC

Экстракт тонкого помола: ≥80,5% с. в.

Фриабильность: ≥80%

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ПШЕНИЧНЫЙ

Тип солода: солод пивоваренный пшеничный из отборной яровой пшеницы.

Характеристика: солод, получаемый из сортов пшеницы, специально отобранных для производства пивоваренного пшеничного солода. Положительно влияет на экстрактивность, улучшает пеностойкость, подчеркивает вкус.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 2–5 EBC

Экстракт тонкого помола: ≥84% с. в.

Вязкость: ≤2 мПа°с

Общий белок: 9,5–13,5%



СОЛОД СВЕТЛЫЙ ПЕЙЛ ЭЛЬ

Тип солода: солод пивоваренный ячменный светлый из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: солод, производимый при определенных режимах проращивания и сушки, позволяющих добиться требуемой ферментативной активности и цветности.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 4,5–7 EBC

Экстракт тонкого помола: ≥80,5% с. в.

Фриабильность: ≥80%

Общий белок: 9,5–11,5%

СОЛОД ТЕМНЫЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ



Солод, полученный с использованием специальных режимов замачивания, соложения и сушки, позволяет передавать готовому солоду, а в дальнейшем, и пиву более интенсивный цвет, вкус и аромат.



СОЛОД ТЕМНЫЙ МЮНХЕНСКИЙ 15

Тип солода: солод пивоваренный ячменный темный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: солод, получаемый при помощи специальных режимов проращивания и сушки, которые способствуют глубокому растворению и позволяют получить выразительный аромат и желаемый цвет.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 12–20 EBC

Экстракт тонкого помола: ≥80,5% с. в.

Фриабильность: ≥80%

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ТЕМНЫЙ ВЕНСКИЙ

Тип солода: солод пивоваренный ячменный темный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: солод, получаемый при помощи специальных режимов проращивания и сушки, которые способствуют глубокому растворению и позволяют получить выразительный аромат и желаемый цвет.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 7–10 EBC

Экстракт тонкого помола: ≥80,5% с. в.

Фриабильность: ≥80%

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ТЕМНЫЙ МЮНХЕНСКИЙ 25

Тип солода: солод пивоваренный ячменный темный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: солод, получаемый при помощи специальных режимов проращивания и сушки, которые способствуют глубокому растворению и позволяют получить выразительный аромат и желаемый цвет.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 20–30 EBC

Экстракт тонкого помола: ≥80,5% с. в.

Фриабильность: ≥80%

Общий белок: 9,5–11,5%

КАРАМЕЛЬНЫЙ СОЛОД



Карамелизация в обжарочном барабане сахаров, содержащихся в зеленом солоде (пророщенном, но не в высушенном), позволяет получить карамельный солод, используемый для придания пиву особого аромата и цвета.



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ СВЕТЛЫЙ 10-40 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата. Придает пиву сладковатый привкус и насыщенный аромат. Положительно влияет на мягкость и стойкость пива. Усиливает насыщенность цвета.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 10-40 EBC
Влажность: ≤6%
Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.
Общий белок: 9,5-11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ ВЕНСКИЙ 40-70 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата. Придает пиву сладковатый привкус и насыщенный аромат. Положительно влияет на мягкость и стойкость пива. Усиливает насыщенность цвета.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 40-70 EBC
Влажность: ≤5,8%
Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.
Общий белок: 9,5-11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ ВЕНСКИЙ ТЕМНЫЙ 70-100 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата. Придает пиву сладковатый привкус и насыщенный аромат. Положительно влияет на мягкость и стойкость пива. Усиливает насыщенность цвета.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 70-100 EBC
Влажность: ≤5,8%
Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.
Общий белок: 9,5-11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ ЯНТАРНЫЙ 100–120 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата. Придает пиву тонкий аромат и великолепный насыщенный вкус. Положительно влияет на мягкость и стойкость пива. Усиливает насыщенность цвета. Улучшает пеностойкость.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 100–120 EBC

Влажность: ≤5%

Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ МЮНХЕНСКИЙ 140–170 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата. Придает пиву тонкий аромат и великолепный насыщенный вкус. Положительно влияет на мягкость и стойкость пива. Придает пиву приятный медный оттенок. Улучшает наполненность пива и его пеностойкость.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 140–170 EBC

Влажность: ≤5%

Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ ЯНТАРНЫЙ ТЕМНЫЙ 120–140 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата. Придает пиву тонкий аромат и великолепный насыщенный вкус. Положительно влияет на мягкость и стойкость пива. Увеличивает интенсивность цвета. Улучшает пеностойкость.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 120–140 EBC

Влажность: ≤5%

Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ МЮНХЕНСКИЙ ТЕМНЫЙ 180–210 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата. Придает пиву тонкий аромат и великолепный насыщенный вкус. Положительно влияет на мягкость и стойкость пива. Придает пиву приятный медный оттенок. Улучшает наполненность пива и его пеностойкость.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 180–210 EBC

Влажность: ≤5%

Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ ЭКСТРА 230–270 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения насыщенного цвета и аромата карамели. Придает пиву насыщенный цвет.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 230–270 EBC

Влажность: ≤5%

Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД КАРАМЕЛЬНЫЙ ЭКСТРА ТЕМНЫЙ 290–320 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный карамельный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий зеленого солода для получения солода с ароматом темной карамели с изысканным оттенком лесного ореха. Придает интенсивное характерное окрашивание пиву и приятное устойчивое послевкусие.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 290–320 EBC

Влажность: ≤5%

Экстракт тонкого помола: ≥75% с. в.

Общий белок: 9,5–11,5%

ЖЖЕНЫЙ СОЛОД



Жженый солод производится из готового светлого солода и используется для придания цвету пива насыщенности и глубины.



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ ЯНТАРНЫЙ АРОМАТНЫЙ 40–60 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженый из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт, получаемый в результате использования адаптированных режимов осахаривания и обжарки специально отобранных партий ячменного солода для получения солода насыщенного цвета и аромата. Придает пиву особый солодовый вкус и аромат. Положительно влияет на стойкость пива. Улучшает стойкость пены без ее видимого окрашивания. Усиливает насыщенность цвета пива.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 40–60 EBC

Экстракт тонкого помола: ≥70% с. в.

Влажность: ≤5%

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ КАШТАНОВЫЙ 200–250 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженый из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: обжаренный солод каштанового оттенка с мягким ароматом хлеба с ореховыми нотками. Умеренное окрашивание и ароматизация, получение насыщенного характерного аромата пива.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 200–250 EBC

Экстракт тонкого помола: $\geq 70\%$ с. в.

Влажность: $\leq 5\%$

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ КОФЕЙНЫЙ 400–600 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженый из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт получается в результате использования технологии приспособленного соложения и контролируемой обжарки ячменного солода, помогающей добиться желаемого цвета. Придает пиву плотный интенсивный цвет. Улучшает стабильность пива, стойкость пены без ее видимой окраски.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 400–600 EBC

Экстракт тонкого помола: $\geq 70\%$ с. в.

Влажность: $\leq 5\%$

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ КАШТАНОВЫЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ 270–320 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженый из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: темный солод цвета жареного каштана с интенсивным ореховым ароматом. Насыщенное окрашивание и тонкая ароматизация. Получение интенсивного насыщенного характерного аромата пива.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 270–320 EBC

Экстракт тонкого помола: $\geq 70\%$ с. в.

Влажность: $\leq 5\%$

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ 800–1000 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженый из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт получается в результате использования технологии приспособленного соложения и контролируемой обжарки ячменного солода, помогающей добиться желаемого цвета. Придает пиву характерный интенсивный цвет. Улучшает стабильность пива, стойкость пены без ее видимой окраски.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 800–1000 EBC

Экстракт тонкого помола: $\geq 70\%$ с. в.

Влажность: $\leq 5\%$

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТЕМНЫЙ 1000–1200 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт получается в результате использования технологии приспособленного соложения и контролируемой обжарки ячменного солода, помогающей добиться желаемого цвета. Придает пиву насыщенный цвет. Улучшает стабильность пива, стойкость пены без ее видимой окраски.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 1000–1200 EBC

Экстракт тонкого помола: $\geq 70\%$ с. в.

Влажность: $\leq 5\%$

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ ЧЕРНЫЙ ЭКСТРА 1400–1600 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт получается в результате использования технологии адаптированного соложения и контролируемой обжарки ячменного солода, помогающей добиться желаемого цвета. Солод имеет выраженный жженный аромат и насыщенный цвет. Придает пиву благородный темный цвет.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 1400–1600 EBC

Экстракт тонкого помола: $\geq 70\%$ с. в.

Влажность: $\leq 5\%$

Общий белок: 9,5–11,5%



СОЛОД ЖЖЕНЫЙ ЧЕРНЫЙ 1200–1400 EBC

Тип солода: солод пивоваренный ячменный жженный из двухрядного ярового ячменя.

Характеристика: продукт получается в результате использования технологии адаптированного соложения и контролируемой обжарки ячменного солода, помогающей добиться желаемого цвета. Солод имеет мягкий жженный аромат и приятную кофейную горечь с шоколадным оттенком. Придает пиву интенсивное плотное окрашивание и характерный благородный вкус.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Цвет: 1200–1400 EBC

Экстракт тонкого помола: $\geq 70\%$ с. в.

Влажность: $\leq 5\%$

Общий белок: 9,5–11,5%





СОЛОД СВЕТЛЫЙ ПРЕМИУМ

Специально для минипивоварен, пивоварен ресторанного типа и пивоваров, занимающих или стремящихся занять лидирующие позиции на рынках брендовых сортов пива, Солодовенный завод Суффле Санкт-Петербург предлагает особый продукт — светлый солод категории Премиум.

Премиум солод производится из тщательно отобранных партий ячменя одного сорта, дающего оптимальные результаты в ходе соложения. В процессе производства используются индивидуально подобранные технологические рецепты, позволяющие максимально полно раскрыть качественные характеристики сырья, с учетом сорта ячменя, условий и региона произрастания.

Произведенная таким образом суточная партия солода хранится в отдельном силосе и по результатам анализа качества переводится в категорию Премиум.

В дальнейшем, Премиум солод отгружается в адрес клиента одним однородным лотом, без купажирования партий. Это гарантирует стабильное качество, а также позволит пивоварам подобрать идеальный технологический режим для полученной партии сырья и в дальнейшем получать в высшей степени предсказуемый результат органолептической и биохимической оценки качества пива.

К категории Премиум может быть отнесен солод, имеющий максимально возможное содержание экстрактивных веществ при его высоком качестве. То есть, экстракт Премиум солода практически состоит из необходимых для затирания сахаров и продуктов расщепления белков при минимальном содержании нежелательных дубильных веществ из оболочек.

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА СОЛОД СВЕТЛЫЙ ПРЕМИУМ*

Показатели	Ед. измер.	Нижнее значение	Верхнее значение
Внешний вид	—	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей	
Запах	—	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту	
Вкус	—	Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы	
Цвет	—	От светло-желтого до желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные, обусловленные плесенью	
Прозрачность лабораторного сусла	—	Прозрачное	
Гашинг	—	Без гашинга	
Влажность	% массовый	—	4,5
Экстрактивность	% массовый в а.с.в.	82,5	—
Время осахаривания	мин.	—	10,0
Цвет сусла до кипячения	ед. EBC	3,2	3,8
Цвет сусла после кипячения	ед. EBC	—	6,3
Вязкость	мПа * с	—	1,55
Белок	% массовый в с.в.	10,0	11,0
Растворимый белок	% массовый в с.в.	—	4,20
Индекс Кольбаха	%	39,0	42,0
Фриабильность	%	84,0	—
Стекловидные зерна	%	—	2,0
Частично модифицированные зерна	%	—	4,5
В-глюкан	мг/л	—	180,0

* Отдельные параметры спецификации могут быть скорректированы в зависимости от урожайного года и по согласованию с клиентом.

Солод Премиум класса характеризуется высокой ферментативной активностью, обеспечивающей полное расщепление крахмала до простых и сложных сахаров и исключая помутнение готового пива. Содержание белка в Премиум солоде не превышает 11,0%. Структура этих белковых веществ такова, что при их расщеплении обеспечивается сбалансированное положительное влияние на полноту вкуса и пенообразование.

К каждой партии солода, кроме качественного удостоверения, прилагается протокол испытания лаборатории VLB, подтверждающий соответствие солода самым высоким стандартам качества, принятым в Европе.

ОТГРУЗКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



Завод предлагает различные варианты упаковки и поставки готовой продукции своим заказчикам.

Изолированное хранение суточных партий произведенной продукции, индивидуальный подход к требованиям потребителей, а также жесткий производственный контроль качества на всех стадиях процесса производства и хранения, обеспечивают гарантированно высокое качество готовой продукции.

Виды отгрузок:

- насыпью в вагонах, грузовиках, контейнерах
- в мешках по 25 или 40 килограмм.

Собственный склад с автоматизированной линией погрузки и фасовки. Отгрузки продукции 24 часа в сутки. Индивидуальный дизайн упаковки для каждого типа солода.



АО «Солодовенный завод Суффле Санкт-Петербург»
6-й Верхний переулк, д. 7, Санкт-Петербург, Россия, 194 292
тел. +7 (812) 326-61-40; факс +7 (812) 326-61-41
www.soufflet.com



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ
СОЛОДОВЕННОГО ЗАВОДА
СУФФЛЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ