



BINDEWALD

SEIT 1871



НОВЫЕ ПРОЕКТЫ:
Проект биологического
разнообразия

Качественный солод

Наш солод – венец вашего пива.

СТРАТЕГИЯ 21 ›

Эксклюзивный
дистрибьютор в России

Золотой юго-запад: солод в Германии

Самый солнечный регион Германии – великолепное место для выращивания пшеницы и ячменя. Климатические условия регионов Рейнхессен, Оденвальд и Крайхгау просто идеальны. Не только для виноградников, но и для наших солодовых полей.

Солод, полученный из созревших на солнце зерен, вдохновляет пивоваров по всему миру на изобретение новых стилей пива. Золотой юго-запад – родина самых разных сортов светлого, золотого и даже темного пива.



Оглавление

Базовые сорта 12

Карамельные сорта 22

Сорта жженого солода 34

Особые сорта 42

Солодовенный завод с мельницей Работаем с 1871 года

Уже почти 150 лет мы изготавливаем солод. Работая в Германии, стране пива, мы ценими любим наше дело. Измельчение и производство солода из зерна – наша основная деятельность. Мы держим производственные процессы в секрете, поскольку мы – уважаемое семейное предприятие, а солод – наша страсть. А еще мы непрерывно разрабатываем новые и совершенствуем уже существующие технологии. Коллеги по цеху знают нас как клиентоориентированную компанию, которая внедряет инновации на постоянной основе.

Bindewald считает искусство пивоварения мировым культурным наследием. Мы хотим внести вклад в культурное разнообразие, производя качественный солод.

Устойчивое развитие – не проблема, но ориентир нашей компании. На него обращают внимание все больше предприятий, занятых в пивоварении и пищевой промышленности. Будучи солодовенным заводом, мы имеем достаточно возможностей, чтобы осуществлять поставку товаров непрерывно, надежно и качественно. Закономерно, что мы продолжаем расширяться – у нас уже три площадки – и к 2020 году планируем повысить производственные мощности до 100 000 тонн солода в год.



Наше пиво может быть светлым и темным. А электроэнергия – только «зеленая».



Экологичное обращение с сырьем и ресурсами, а также ориентация на устойчивое развитие сейчас для нас в приоритете, в связи с чем мы можем предоставлять продукцию органического качества по вашему запросу. И это еще не все: завод на биогазе, установка комбинированного отопления и электроснабжения и ветрогенераторы гарантируют постоянный доступ к электроэнергии.

Эти технологии – часть нашей концепции устойчивого развития, так же, как и проект озеленения цветами, запущенный в 2019 году. Цель проекта в том, чтобы с помощью цветов озеленить территорию наших партнеров-фермеров в дополнение к исполнению нормативных требований. Совместно с фермерами наши сельскохозяйственные инженеры определили подходящие условия и выбрали семена растений, которые сделают землю пригодной для жизни животных и растений. Например, озелененная зона должна быть несколько метров в ширину и оставаться такой же и после сбора урожая. Мы использовали семена, адаптированные для соответствующего региона и покрывающие расходы на реализацию.

Будучи частью Bindewald & Gutting Group, мы – одна из крупнейших креативных и экологических компаний Европы.





НОВЫЕ ПРОЕКТЫ:
Проект биологического
разнообразия



Наша программа: Берлинер Вайссе

Сырье у нас – в приоритете на любом этапе производства. Кроме того, мы заботимся о безопасности сырья. Если вы наш клиент, о качестве можно не беспокоиться.

Большая часть нашей продукции разработана и произведена на индивидуальной основе. Мы вовлекаем производителей в процесс разработки, чтобы достичь оптимального результата.

«Сделано нами – сделано для нас»: немецкие пивовары ценят отечественное сырье. Благодаря тесному сотрудничеству с партнерами-фермерами мы можем отслеживать продукцию вплоть до сельскохозяйственного поля.

Мы ориентированы на взаимодействие и гарантируем поставку продукции без ГМО.

Участие в Берлинской программе – отражение нашего прогрессивного подхода, когда дело доходит до безопасности и качества солода.

В сотрудничестве с Федеральным управлением сортов растений мы тестируем новые утвержденные сорта пивоваренного ячменя и оцениваем их

пригодность для изготовления солода и пива.

Эта умная и прогрессивная инициатива – важный импульс на рынке пива.



Мы отслеживаем каждый шаг во всем, что касается качества.

В дополнение к сертификатам соответствия, контроль качества и безопасность играют важнейшую роль для установления долгосрочных деловых отношений в цепочке «пивоваренный завод – изготовитель солода». Мы не только наблюдаем за процессом, но и непрерывно его анализируем и проводим самые тщательные проверки с помощью ведущих агентств сертификации. Мы периодически проводим внутренний независимый аудит для того, чтобы отследить и, если потребуется, оптимизировать собственные и отраслевые стандарты.

Поступая таким образом, мы обеспечиваем надежность и безопасность в течение всего финансового года. Тесное сотрудничество и работа с региональными и национальными производителями пивоваренного ячменя и пшеницы – не камень преткновения, а часть нашей философии.



Базовые сорта

Наши базовые сорта солода – фундамент, который можно использовать для производства 100% основной доли. Мы уделяем особое внимание не только производству солода и мягкой сушке, но и количеству ферментов, что положительно отражается на качестве пива при последующей обработке. Качественный солод способствует разнообразию и гарантирует, что напиток получится первоклассным. Он – основа разнообразия пива, которое приятно удивит с первого глотка и никогда вам не наскучит.



Pilsen Malt

Цвет: 3 – 5 EBC



Область применения

Солод Pilsen Malt используется для производства светлого пива и является основой для большинства стилей.

Максимальная пропорция по рецепту: 100%

Описание

Внешний вид: от соломенного до желтого цвета
Аромат/запах: сладковатый, мучной

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

4,0 – 5,0	%	Содержание воды
≥ 81,0	% содержания вещества	Экстракт
≤ 2,0	%	Отклонения экстракта
3 - 5	EBC	Цвет пивного сусла
5 - 7	EBC	Цвет после приготовления
9,0 – 11,5	% содержания вещества	Протеин
600 – 750	мг. / 100 г.	Растворимый азот
36 – 44	%	Значение Кольбаха
≤ 1,60	мПз	Вязкость
5,75 - 6,10	-	Кислотность
≥ 80,0	%	Показания определения ценности солода
≥ 90,0	%	Сортировка >2,5 мм.
≤ 1,0	%	Сортировка < 2,2 мм



Pale Ale Malt

Цвет: 5 – 7 EBC



Область применения

Солод Pale Ale Malt используется для производства светлого пива английских стилей и крепких сортов пива золотистого цвета.

Максимальная пропорция по рецепту: 100%

Описание

Внешний вид: желтый, немного темнее сорта Pilsen Malt

Аромат/запах: солодовый, мучной, немного более интенсивный, чем запах сорта Pilsen Malt

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

4,0 – 5,0	%	Содержание воды
≥ 81,0	% содержания вещества	Экстракт
≤ 2,0	%	Отклонения экстракта
5 - 7	EBC	Цвет пивного сусла
7 - 9	EBC	Цвет после приготовления
9,0 – 11,5	% содержания вещества	Протеин
600 – 750	мг. / 100 г.	Растворимый азот
36 – 44	%	Значение Кольбаха
≤ 1,60	мПз	Вязкость (8,6%)
≤ 350	мг/л	Бета-глюкан (65 °C)
5,75 - 6,10	-	Кислотность
≥ 80,0	%	Показания определения ценности солода
≥ 90,0	%	Сортировка >2,5 мм.
≤ 1,0	%	Сортировка < 2,2 мм



Wheat Malt

Цвет: 3 – 5 EBC



Область применения

Классический пшеничный солод, используемый для производства светлых сортов пшеничного пива. Даже малого количества солода сорта Wheat Malt в рецепте достаточно для получения плотной пены.

Максимальная пропорция по рецепту: 60%

Описание

Внешний вид: красно-коричневый
Аромат/запах: солодовый, мучной с легким ароматом ореха

Рекомендуемая маркировка

Пшеничный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

4,0 – 5,0	%	Содержание воды
≥ 82,0	% содержания вещества	Экстракт
3 - 5	EBC	Цвет пивного суслу
5 - 7	EBC	Цвет после приготовления
11,0 – 13,5	% содержания вещества	Протеин
≤ 1,95	мПз	Вязкость (8,6%)
5,75 - 6,20	-	Кислотность
≥ 88,0	%	Сортировка >2,5 мм.
≤ 2,0	%	Сортировка < 2,2 мм



Rye Malt

Цвет: 4 – 9 EBC



Область применения

Сорт Rye Malt придает ржаной вкус пиву и мягкое бархатное послевкусие, а также аромат и вкус ржаного хлеба.

Максимальная пропорция по рецепту: 20%

Описание

Внешний вид: светло-бежевый- сероватый
Аромат/запах: сильный ячменный, хлебных корок, немного кислый

Рекомендуемая маркировка

Ржаной солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещени и (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

3,0 – 5,5	%	Содержание воды
≥ 83,0	% содержания вещества	Экстракт
4 - 9	EBC	Цвет пивного сусла



Barley Malt Vienna

Цвет: 7 – 10 EBC



Область применения

Солод Malt Vienna характеризуется солодовым вкусом и насыщенным золотистым цветом, а также придает пиву текстуру и отличную пену.

Максимальная пропорция по рецепту: 100%

Описание

Внешний вид: немного темнее солода сорта Pilsen Malt

Аромат/запах: насыщенный хлебный, немного сладковатый

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤5,0	%	Содержание воды
≥ 80,5	% содержания вещества	Экстракт
7 - 10	EBC	Цвет пивного суслу
9 - 14	EBC	Цвет после приготовления
9,0 - 11,5	% содержания вещества	Протеин
36 - 45	%	Значение Кольбаха
≤1,60	мПз	Вязкость (8,6%)
5,60 - 6,10	-	Кислотность
≥ 80,0	%	Показания определения ценности солода
≥ 90,0	%	Сортировка >2,5 мм.
≤1,0	%	Сортировка < 2,2 мм



Barley Malt Munich 15

Цвет: 12 – 18 EBC



Область применения

В зависимости от содержания массы, при использовании солода BarleyMalt Munich 15 пиво получает насыщенный вкус белого хлеба и оранжево-янтарный цвет.

Максимальная пропорция по рецепту: 100%

Описание

Внешний вид: от темно-желтого до светло-коричневого
Аромат/запах: насыщенный хлебный

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤5,0	%	Содержание воды
≥ 80,0	% содержания вещества	Экстракт
12 - 18	EBC	Цвет пивного сула
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин
36 - 45	%	Значение Кольбаха
≤1,60	мПз	Вязкость (8,6%)
5,50 - 6,00	-	Кислотность
≥ 78,0	%	Показания определения ценности солода
≥ 90,0	%	Сортировка >2,5 мм.
≤1,0	%	Сортировка < 2,2 мм



Barley Malt Munich 25

Цвет: 20 – 30 EBC



Область применения

В зависимости от соотношения солода, при использовании солода BarleyMalt Munich 25 пиво получает характерный хлебный вкус и темно-коричневый цвет.

Максимальная пропорция по рецепту: 100%

Описание

Внешний вид: от темно-желтого до коричневого
Аромат/ запах: насыщенный хлебный

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤5,0	%	Содержание воды
≥ 79,5	% содержания вещества	Экстракт
20 - 30	EBC	Цвет пивного сула
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин
36 - 45	%	Значение Кольбаха
≤1,60	мПз	Вязкость (8,6%)
5,50 - 6,00	-	Кислотность
≥ 77,0	%	Показания определения ценности солода
≥ 90,0	%	Сортировка >2,5 мм.
≤1,0	%	Сортировка < 2,2 мм



Светлое пшеничное пиво

Солод

51% сорт Wheat Malt
40% сорт Pilsen Malt
5% сорт Barley Malt Munich 15.
4% сорт Malt C. P

Хмель

60% сорт Perle – время кипячения 60 мин.
30% сорт Tettnanger – время кипячения 30 мин.

Горечь

6 IBU

Затирка солода

52 °C – 10 мин.
62 °C – 30 мин.
72 °C – 15 мин.
78 °C

Экстрактивность начального сусла

12,5 °

Дрожжи

WB-06



Мюнхенский темный лагер

Солод

75 % сорт Barley Malt Munich 25
15 % Caramel Malt Barley Light 30
10 % Caramel Malt Barley Red 50

Хмель

50% сорт Hallertauer Merkur – время
кипячения 60 мин.
50% сорт Hallertauer Tradition – время
кипячения 10 мин.

Горечь

15 IBU

Затирка солода

52 °С – 10 мин.
66 °С – 35 мин.
72 °С – 15 мин.
78 °С

Экстрактивность начального сусла

14°

Дрожжи

Например, бренд W 34/70



Карамельный солод

Прошедший тщательную сушку, темный карамельный солод с насыщенным ароматом идеален для светлого, красного и темного пива. Он придает пиву сладковато-сливочный аромат или даже аромат с примесью миндаля. Кроме того, карамельный солод повышает устойчивость пены и придает пиву яркий вкус.



Caramel Malt Barley Extra Light 10

Цвет: 7 – 15 EBC



Область применения

Солод Caramel Malt Barley Extra Light 10 придает пиву золотистый цвет и легкий сладковатый вкус карамельных леденцов.

Максимальная пропорция по рецепту: 30%

Описание

Внешний вид: от легкого бежевого до коричневого
Аромат/запах: ароматный, сладкий, слегка карамельный

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 76,0	% содержания вещества	Экстракт
7 - 15	EBC	Цвет пивного сусла
9,5 - 12,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Barley Light 30

Цвет: 20 – 40 EBC



Область применения

Солод Caramel Malt Barley Light 30 придает пиву насыщенный и сливочно-сладкий аромат, а также цвет от золотистого до светло-янтарного. Он также улучшает вкус и устойчивость пены.

Максимальная пропорция по рецепту: 30%

Описание

Внешний вид: от легкого бежевого до коричневого
Аромат/запах: ароматный, сладкий, слегка карамельный

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 76,0	% содержания вещества	Экстракт
20 - 40	EBC	Цвет пивного сусла
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Barley Red 50

Цвет: 40 – 60 EBC



Область применения

Данный тип солода может быть использован для всех сортов пива от красных до темных и придает им насыщенный карамельный цвет с легкими нотками ореха и миндаля.

Максимальная пропорция по рецепту: 30%

Описание

Внешний вид: коричневый, красноватый
Аромат/запах: ароматный, сладкий, карамельный с нотками меда

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 76,0	% содержания вещества	Экстракт
40 - 60	EBC	Цвет пивного сула
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Barley Amber 80

Цвет: 70 – 100 EBC



Область применения

В сущности, данный сорт солода имеет свойства аналогичные сорту Caramel Malt Barley Red 50, но имеет более выраженные нотки сладкой карамели и придает пиву более выраженный темный цвет. Подходит для пива с ярко выраженным карамельным вкусом.

Максимальная пропорция по рецепту: 20%

Описание

Внешний вид: коричневый, красноватый
Аромат/ запах: душистый, сладкий, карамельный с нотками меда

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 76,0	% содержания вещества	Экстракт
70 - 100	EBC	Цвет пивного сула
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Barley Munich 100

Цвет: 80 – 120 EBC



Область применения

В зависимости от пропорции засыпи, этот карамельный солод приносит вкусовые ноты бисквита, орехов и миндаля, а также сильный темный цвет в крепкий характер пива.

Максимальная пропорция по рецепту: 30%

Описание

Внешний вид: коричневый
Аромат/запах: ароматный, карамельный

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 75,0	% содержания вещества	Экстракт
80 - 120	EBC	Цвет пивного сусла
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Barley Munich Dark 150

Цвет: 130 – 170 EBC



Область применения

Еще более насыщенный в сравнении с сортом Barley Munich Dark 100, карамельный солод сорта 150 придает пиву орехово-сладкий насыщенный вкус с ароматом миндаля и ореха.

Максимальная пропорция по рецепту: 30%

Описание

Внешний вид: коричневый, золотисто-желтый
Аромат/ запах: ароматный, орехово-миндальный

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 75,0	% содержания вещества	Экстракт
130 - 170	EBC	Цвет пивного сула
9,5 - 12,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Barley Special 300

Цвет: 240 – 360 EBC



Область применения

Данный очень темный сорт солода дает сладкий вкус с ароматом ореха, миндаля и изюма. По сложности и цветовой структуре данный сорт подходит для шварцбира и всех крепких темных сортов пива, придавая им основу и полноту вкуса.

Максимальная пропорция по рецепту: 20%

Описание

Внешний вид: коричневый

Аромат/ запах: ароматный, карамельный

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 75,0	% содержания вещества	Экстракт
240 - 360	EBC	Цвет пивного сула
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Barley Extra Dark 500

Цвет: 450 – 550 EBC



Область применения

В общих чертах данный сорт схож с сортом Barley Special 300. Он имеет еще более выраженный и насыщенный вкус и аромат. Данный сорт характеризуется сладковатым вкусом с ароматом ореха и кофе и подходит для любого крепкого пива, шварцбира и темного пива всех сортов.

Максимальная пропорция по рецепту: 20%

Описание

Внешний вид: коричневый

Аромат/ запах: ароматный, сладковатый

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 75,0	% содержания вещества	Экстракт
450 - 550	EBC	Цвет пивного сула
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Wheat 50

Цвет: 40 - 60 EBC



Область применения

Карамельный пшеничный солод, который придает пиву богатый вкус и повышает стабильность пены. В частности, используется для изготовления янтарного пшеничного пива, а также пива бельгийских стилей.

Максимальная пропорция по рецепту: 30%

Описание

Внешний вид: оранжево-коричневый
Аромат/ запах: душистый, карамельный

Рекомендуемая маркировка

Пшеничный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 82,0	% содержания вещества	Экстракт
40 - 60	EBC	Цвет пивного сусла
≤13,0	% содержания вещества	Протеин



Caramel Malt Wheat Dark 100

Цвет: 80 – 120 EBC



Область применения

Данный сорт карамельного пшеничного солода имеет еще более насыщенный цвет и вкус, чем солод сорта Caramel Malt Wheat 50, а также придает темным сортам пива вкус кофе и пшеницы.

Максимальная пропорция по рецепту: 20%

Описание

Внешний вид: коричневый

Аромат/запах: ароматный, карамельный

Рекомендуемая маркировка

Пшеничный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 82,0	% содержания вещества	Экстракт
80 - 120	EBC	Цвет пивного сула
≤13,0	% содержания вещества	Протеин



Хеллер Бок

Солод

68% сорт Pilsen Malt
25 % Caramel Malt Barley Extra Light 10
7 % Caramel Malt Barley Amber 80

Хмель

70% сорт Tettnanger – время кипячения
10 + 30 мин.
30% сорт Magnum – время кипячения
60 мин.

Горечь

15 IBU

Затирка солода

52 °C – 5 мин.
66 °C – 35 мин.
72 °C – 25 мин.
78 °C

Экстрактивность начального сусла

15,8°

Дрожжи

s-189



Жженный солод

Жженный солод придает темным сортам пива характерные нотки горечи. В зависимости от количества достигается аромат пива от ореха до шоколада или даже эспрессо. С помощью жженого солода можно скорректировать и цвет напитка. Более сложная вкусовая гамма при использовании жженого солода Bindewald достигается не только для крепких, черных или темных стилей: жженный солод также может придать простой, горьковато-сладкий вкус бельгийскому и крепкому немецкому пиву.



Barley Special Biscuit 50

Цвет: 40 – 60 EBC



Область применения

Жженный ячменный солод придает пиву аромат свежей выпечки и бисквита, а также позволяет получить превосходную пену.

Максимальная пропорция по рецепту: 40%

Описание

Внешний вид: коричневый

Аромат/запах: ароматный, бисквитный

Рекомендуемая маркировка

Ячмень

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
40 - 60	EBC	Цвет пивного сула
≤12,0	% содержания вещества	Протеин



Roasted Barley Grain 900

Цвет: 800 – 1000 EBC



Область применения

Данный солод интенсивной прожарки придает крепким сортам, а также прочим сортам темного пива характерный жженный, кофейный аромат и может повысить устойчивость пены.

Максимальная пропорция по рецепту: 10%

Описание

Внешний вид: темно-коричневый
Аромат/запах: жженный

Рекомендуемая маркировка

Ячмень

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤5,5	%	Содержание воды
800 - 1000	EBC	Цвет пивного сусла



Roasted Malt Barley Chocolate 1000

Цвет: 800 – 1200 EBC



Область применения

Данный сорт солода мягкой прожарки придает менее выраженный вкус жареных зерен, но также придает всем темным сортам пива более выраженный шоколадный вкус и вкус ореха.

Максимальная пропорция по рецепту: 10%

Описание

Внешний вид: темно-коричневый
Аромат/запах: шоколадный, зерен легкой прожарки

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 75,0	% содержания вещества	Экстракт
800 - 1200	EBC	Цвет пивного сусла
9,5 - 11,5	% содержания вещества	Протеин



Roasted Malt Wheat 1200

Цвет: 1000 – 1400 EBC



Область применения

Данный сорт солода интенсивной прожарки придает всем темным или черным сортам пива насыщенный аромат кофе эспрессо и аромат жареных зерен, в дополнение к насыщенному темному цвету.

Максимальная пропорция по рецепту: 5%

Описание

Внешний вид: от темно-коричневого до черного
Аромат/запах: аромат жареных зерен с нотками кофе

Рекомендуемая маркировка

Пшеничный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 68,0	% содержания вещества	Экстракт
1000 – 1400	EBC	Цвет пивного сула
12,5	% содержания вещества	Протеин



Roasted Malt Barley Extra Dark 1400

Цвет: 1200 – 1600 EBC



Область применения

Наиболее темный из сортов солода Bindewald, этот солод придает пиву верхового и низового брожения насыщенный аромат кофе и жареных зерен.

Максимальная пропорция по рецепту: 5%

Описание

Внешний вид: от темно-коричневого до черного
Аромат/запах: аромат жареных зерен, горький, аромат кофе

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 67,0	% содержания вещества	Экстракт
1200 – 1600	EBC	Цвет пивного сусла
9,5 - 12,5	% содержания вещества	Протеин



Дункель по особому рецепту

Солод

35 % Barley Special Biscuit 50
50 % Pilsen Malt
10 % Caramel Malt Barley Special 300
5 % Roasted Malt Barley Chocolate 1000

Хмель

Сорт Perle – время кипячения 70 мин.

Горечь

15 IBU

Затирка солода

60 °C – 5 мин.
64 °C – 30 мин.
72 °C – 30 мин.
78 °C

Экстрактивность начального сусла

15,0°

Дрожжи

s-189



Шварцбир

Солод

50 % Pilsen Malt
22 % Barley Malt Munich 25
14 % Malt Melanoidin
10 % Caramel Malt Barley Munich 100
4 % Roasted Malt Extra Dark 1400

Хмель

65 % сорт Magnum – время кипячения 60 мин.
20 % сорт Spalter Select – время кипячения 20 мин.
15 % сорт Hallertauer Tradition – время кипячения 10 мин.

Горечь

15 IBU

Затирка солода

52 °C – 10 мин.
65 °C – 35 мин.
72 °C – 15 мин.
78 °C

Экстрактивность начального сусла

15,0°

Дрожжи

W-34/70



Особые сорта солода

Рекомендуются крупными пивоваренными компаниями и крафтовыми пивоварами

Современная культура пивоварения процветает благодаря разнообразию сортов солода. Наши особые сорта солода придают современному пиву завершенность и позволяют скорректировать аромат. Мы тестируем и разрабатываем новинки для того, чтобы предоставить клиентам возможность производить новые стили пива. Особые сорта включают в себя кислый и меланоидиновый солод, бисквитный солод и прочие сорта цветного солода, например обработанный карамельный и ароматный солод, мука из жженого солода, зерна солода, а также активные и неактивные солодовые злаки, которые стали неотъемлемой частью не только современного пива.



Malt Melanoidin

Цвет: 60 – 80 EBC



Область применения

При использовании в экстрактивных сортах пива данный сорт солода придает пиву не только красноватый цвет, но и аромат сушеных фруктов, ириски и карамели.

Максимальная пропорция по рецепту: 20%

Описание

Внешний вид: янтарный, коричневый
Аромат/ запах: ароматный, с нотками печенья, меда и карамели

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤5,0	%	Содержание воды
≥ 75,0	% содержания вещества	Экстракт
60 – 80	EBC	Цвет пивного сусла



Sour Malt

Цвет: 3 – 8 EBC



Область применения

За счет снижения pH затора, активность фермента увеличивается, что приводит к улучшению выхода экстракта.

Максимальная пропорция по рецепту: 5%

Описание

Внешний вид: соломенно-желтый

Аромат/ запах: солодово-кислый

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °C и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤8,0	%	Содержание воды
3 – 8	EBC	Цвет пивного сусла
< 4,50	-	Показатель кислотности
≥ 40	Мл.	Кислотность



Malt C. P.

Цвет: 3 – 6 EBC



Область применения

Malt C. P. представляет собой легкий карамельный солод, который придает полнотелость светлым сортам пива легкий сладкий аромат без влияния на цвет. Устойчивость пены значительно повышается.

Максимальная пропорция по рецепту: 40%

Описание

Внешний вид: светлый

Аромат/ запах: ароматный, с легкими нотками карамели

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤4,5	%	Содержание воды
≥ 76,0	% содержания вещества	Экстракт
3 - 6	EBC	Цвет пивного сусла
9,5 - 12,0	% содержания вещества	Протеин



Smoked Malt Plus

Цвет: 3 – 8 EBC



Область применения

Данный сорт солода используется не только для приготовления копченых сортов пива, но и придает типичный аромат копченых зерен и копченого мяса.

Описание

Внешний вид: светлый
Аромат/ запах: копченый

Рекомендуемая маркировка

Ячменный солод

Хранение и сохранность

Срок хранения до 24 месяцев в оригинальной упаковке в прохладном сухом помещении (при температуре < 25 °С и влажности < 65 %), без прямого воздействия солнечного света.

Размер упаковки

Полипропиленовый мешок 25 кг.

Характеристики

≤5,5	%	Содержание воды
≥ 78,0	% содержания вещества	Экстракт
3 - 8	EBC	Цвет пивного сула
10,0 - 12,0	% содержания вещества	Протеин
36 - 45	%	Показатель Кольбаха

Раухбир

Солод

20 % сорт Smoked Malt Plus
75 % сорт Barley Malt Munich 25
5 % сорт Caramel Malt Barley Munich Dark 150

Хмель

70 % сорт Perle – время кипячения 70 мин.
30 % сорт Hallertauer Mittelfrüh – время
кипячения 10 мин.

Горечь

15 IBU

Затирка солода

52 °C – 5 мин.
66 °C – 30 мин.
72 °C – 15 мин.
78 °C

Экстрактивность начального сусла

14,2°

Дрожжи

s-189







Сторона 1
Упаковка: 50 кг
Производство в Германии

EAC

БЕЗ ГМО



BINDEWALL

SINCE 1871



Краткий обзор продукции

		ЕВС		Максимальное соотношение	Страница	
Основные сорта	Сорт Pilsen Malt	3 - 5		До 100 %	Стр. 13	
	Сорт Pale Ale Malt	5 - 7		До 100 %	Стр. 14	
	Сорт Wheat Malt	3 - 5		До 60 %	Стр. 15	
	Сорт Rye Malt	4 - 9		До 40 %	Стр. 16	
	Сорт Barley Malt Vienna	7 - 10		До 100 %	Стр. 17	
	Сорт Barley Malt Munich 15	12 - 18		До 100 %	Стр. 18	
Карамельные сорта	Сорт Barley Malt Munich 25	20 - 30		До 100 %	Стр. 19	
	Сорт Caramel Malt Barley Extra Light 10	7 - 15		До 30 %	Стр. 23	
	Сорт Caramel Malt Barley Light 30	20 - 40		До 30 %	Стр. 24	
	Сорт Caramel Malt Barley Red 50	40 - 60		До 30 %	Стр. 25	
	Сорт Caramel Malt Barley Amber 80	70 - 100		До 30 %	Стр. 26	
	Сорт Caramel Malt Barley Munich 100	80 - 120		До 30 %	Стр. 27	
	Сорт Caramel Malt Barley Munich Dark 150	130 - 170		До 30 %	Стр. 28	
	Сорт Caramel Malt Barley Special 300	240 - 360		До 20 %	Стр. 29	
	Сорт Caramel Malt Barley Extra Dark 500	450 - 550		До 20 %	Стр. 30	
	Сорт Caramel Malt Wheat 50	40 - 60		До 30 %	Стр. 31	
	Сорт Caramel Malt Wheat Dark 100	80 - 120		До 20 %	Стр. 32	
	Сорта жженого солода	Сорт Barley Special Biscuit 50	40 - 60		До 5 %	Стр. 35
		Сорт Roasted Barley Grain 900	800 - 1000		До 3 %	Стр. 36
Сорт Roasted Malt Barley Chocolate 1000		800 - 1200		До 5 %	Стр. 37	
Сорт Roasted Malt Wheat 1200		1000 - 1400		До 3 %	Стр. 38	
Сорт Roasted Malt Barley Extra Dark 1400		1200 - 1600		До 3 %	Стр. 39	
Особые сорта	Сорт Malt Melanoidin	60 - 80		До 20 %	Стр. 43	
	Сорт Sour Malt	3 - 8		До 5 %	Стр. 44	
	Сорт Malt C. p.	3 - 6		До 40 %	Стр. 45	
	Сорт Smoked Malt Plus	3 - 8		До 100 %	Стр. 46	

	Содержание воды	Экстракт	Вязкость (8,6%)	Окраска	Общий вид	Протеин	Растворимый азот	Коэффициент растворимости протеина	Цвет сусла	Кислотность	Сортировка > 2.5 мм.
	%	% содержания вещества	мПа	%	%	% содержания вещества	мг/ 100 г	%	ЕВС	-	%
Мин.	4,0	≥ 81,0	≤ 1,60	>80,0	< 2,5	9,0	600	36	3	5,75	≥ 90,0
Макс.	5,0					11,5	750	44	5	6,10	
Мин.	4,0	≥ 81,0	≤ 1,60	>80,0	< 2,5	9,0	600	36	5	5,75	≥ 90,0
Макс.	5,0					11,5	750	44	7	6,10	
Мин.	4,0	≥ 82,0	≤ 1,95	--	--	11,0	--	--	3	5,75	≥ 88,0
Макс.	5,5					13,5	--	--	5	6,20	
Мин.	3,0	≥ 83,0	--	--	--	--	--	--	4	--	--
Макс.	5,5								9		
Мин.	≤ 5,0	≥ 80,5	≤ 1,60	>80,0	< 2,5	9,0	600	36	7	5,60	≥ 90,0
Макс.	≤ 5,0					11,5	750	45	10	6,10	
Мин.	≤ 5,0	≥ 80,0	≤ 1,60	>78,0	< 3,0	9,0	600	36	12	5,50	≥ 90,0
Макс.	≤ 5,0					11,5	750	45	18	6,00	
Мин.	≤ 5,0	≥ 79,5	≤ 1,60	>77,0	< 3,0	9,0	600	36	20	5,50	≥ 90,0
Макс.	≤ 5,0					11,5	750	45	30	6,00	
Мин.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	7	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	15				
Мин.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	20	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	40				
Мин.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	40	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	60				
Мин.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	70	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	100				
Мин.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	80	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	120				
Мин.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	130	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	170				
Мин.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	240	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	360				
Мин.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	450	--	--
Макс.	≤ 4,5					11,5	550				
Мин.	≤ 4,5	≥ 82,0	--	--	--	≤ 13,0	--	--	40	--	--
Макс.	≤ 4,5					60					
Мин.	≤ 4,5	≥ 82,0	--	--	--	≤ 13,0	--	--	80	--	--
Макс.	≤ 4,5					120					
Мин.	≤ 5,5	--	--	--	--	< 12,0	--	--	40	--	--
Макс.	≤ 5,5					60					
Мин.	≤ 5,5	--	--	--	--	--	--	--	800	--	--
Макс.	≤ 5,5					1000					
Мин.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	--	--	--	800	--	--
Макс.	≤ 4,5					1200					
Мин.	≤ 4,5	≥ 68,0	--	--	--	--	--	--	1000	--	--
Макс.	≤ 4,5					1400					
Мин.	≤ 4,5	≥ 67,0	--	--	--	--	--	--	1200	--	--
Макс.	≤ 4,5					1600					
Мин.	≤ 5,0	≥ 75,0	--	--	--	--	--	--	60	--	--
Макс.	≤ 5,0					80					
Мин.	≤ 8,0	--	--	--	--	--	--	--	3	< 4,50	--
Макс.	≤ 8,0					8					
Мин.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	--	--	--	3	--	--
Макс.	≤ 4,5					6					
Мин.	≤ 5,5	≥ 78,0	--	--	--	--	--	--	3	--	--
Макс.	≤ 5,5					8					

СТРАТЕГИЯ 21»

ВСЁ ДЛЯ КРАФТОВОГО,
ПРОМЫШЛЕННОГО И ДОМАШНЕГО
ПИВОВАРЕНИЯ

СОЛОД
ХМЕЛЬ
СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ
ХМЕЛЕВЫЕ ЭКСТРАКТЫ И МАСЛА
ДРОЖЖИ
СПЕЦИИ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ
СТАБИЛИЗАТОРЫ
ФИЛЬТР & МОЙКА



www.s21shop.ru

info@s21shop.ru

8(800) 550-73-12



[strategy_21](https://www.instagram.com/strategy_21)



[стратегия 21](https://www.youtube.com/channel/UC...)