



JSC BELSOLOD

ul. Polevaya, 32, 225793,
Ivanovo, Brest Region,
Republic of Belarus

Deputy director for marketing and sales –Sergei Melnikov
tel.: +375(1652)2 46 40

Marketing and sales department

tel.: +375(1652)2 48 92; fax: +375(1652)2 43 00; E-mail: market@belsolod.by

www.belsolod.by

Oferta No. 10-30/2

14.01.2014

Embajador de la República
Bolivariana de Venezuela en la
República de Belarús
Américo Díaz Núñez

LUZ MALTA DE CEBADA MALTERA

Embalaje – 36 kg bolsas (otras opciones son posibles);

Entrega en contenedores (cargar 15.480 mtn);

Precio – 485 Dólares USA por 1 tonelada, tasa del IVA 0%;

*El costo se determina sobre EXW – EX Works JSC BELSOLOD
(INCOTERMS 2010).*

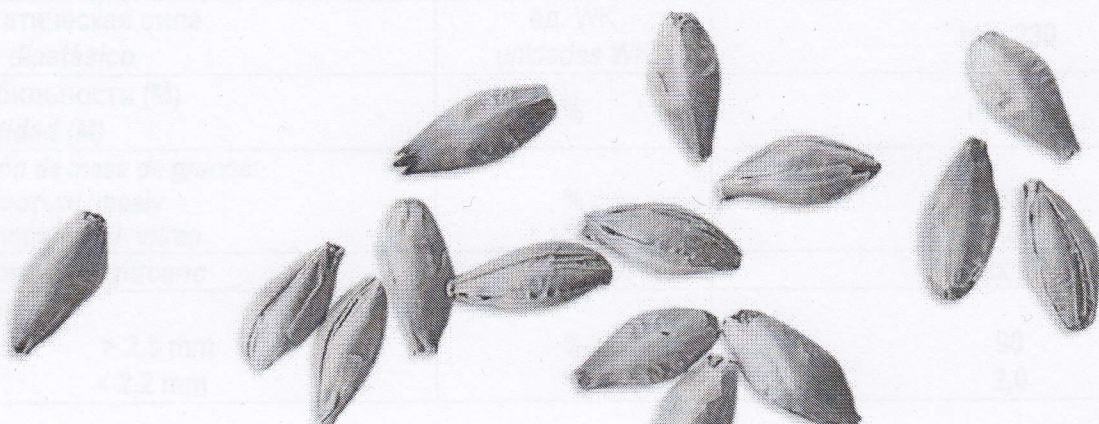
La malta se produce a partir de variedades europeas de cebada para cerveza.

Los parámetros de calidad se pueden encontrar en la especificación adjunta

Condiciones de pago - 100% de Prepago.

**Fielmente suyo,
Director general adjunto
de Marketing y Ventas**

Sergei Melnikov





№ п/п	Характеристика <i>Características</i>	Единицы измерения <i>Unidades</i>	Значение <i>Valor</i>
1	Внешний вид <i>Apariencia</i>	-	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей <i>Peso de grano homogéneo, que no contengan plagas de los granos y cereales mohosos</i>
2	Запах <i>Olor</i>	-	Солодовый. Не допускаются: кислый, запах плесени и др. <i>Malta. No se permiten: amargo, olor a humedad, etc.</i>
3	Вкус <i>Sabor</i>	-	Солодовый, сладковатый. Не допускается посторонний привкус <i>Malty, dulce. No permitido mal sabor.</i>
4	Прозрачность сусла <i>Claridad del mosto</i>	-	Прозрачное <i>Transparente</i>
5	Влажность <i>Humedad</i>	%	max 5,0
6	Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола <i>Fracción de masa de materia seca de extracto de malta molienda fina</i>	%	min 80,0
7	Разница массовых долей экстрактов <i>La diferencia de fracciones de masa de extractos</i>	%	max 1,8
8	Продолжительность осахаривания <i>Sacarificación</i>	минут <i>minuto</i>	10-15
9	Цвет сусла <i>Color del mosto</i>	ед. EBC <i>unidades EBC</i>	max 4,2
10	pH		5,9-6,0
11	Кислотность <i>Acidez</i>	см ³ solución NaOH concentración 1 mol/dm ³ en 100 см ³ de mosto	max 1,1
12	Скорость фильтрации <i>Tasa de filtración</i>	минут <i>minuto</i>	max 45
13	Вязкость <i>Viscosidad</i>	mP	max 1,57
14	Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода <i>La proteína en la materia seca de la malta</i>	%	max 11,5
15	Индекс Кольбаха <i>Índice Kolbaha</i>	%	39-43
16	Число Хартонга (VZ 45° C) <i>Hartong Por (VZ 45° C)</i>	%	36-41
17	Свободный аминный азот <i>Libre amino nitrógeno</i>	мг/л <i>mg/l</i>	min 140
18	Диастатическая сила <i>Poder diastásico</i>	ед. WK <i>unidades WK</i>	min 230
19	Фриабильность (M) <i>Friabilidad (M)</i>	%	min 80
20	<i>Fracción de masa de granos:</i> - мучнистых/ <i>mealy</i> - стекловидных/ <i>vítreo</i>	% %	83 2
21	β -глюкан/ β - <i>glucano</i>	мг/л / <i>mg/l</i>	max 220
22	Рассев <i>Graduar</i> > 2,5 mm < 2,2 mm	% %	90 2,0