



Светлое пиво, при производстве которого используется ячмень, выращенный российскими фермерами.

Регионы производства ячменя



- ✓ Курская обл.
- ✓ Пензенская обл.
- ✓ Омская обл.
- ✓ Республика Татарстан
- ✓ Липецкая обл.
- ✓ Ульяновская обл.
- ✓ Новосибирская обл.
- ✓ Тамбовская обл.
- ✓ Тюменская обл.
- ✓ Республика Мордовия

Собранный фермерскими хозяйствами урожай доставляют на солодовни в Саранске, Омске и Казани, где происходит **процесс соложения**.



- 1 Ячменное зерно очищают
- 2 Сразу после этого сортируют по размеру
- 3 Затем замачивают в течение 2-3 суток
- 4 Далее зерно помещают в теплую среду и нагревают при температуре от +14 до +17 С в течение 4-5 суток для дальнейшего прорастания

Таким образом ячмень превращается в зеленый (молодой) солод, который далее сушится с помощью обдува горячим воздухом – именно на этой стадии солод приобретает свой аромат и цвет.

Следующие этапы соложения:

- 5 Солод охлаждают
- 6 Очищают от ростков
- 7 Затем солод отправляют на хранение и последующую транспортировку на пивоварни

Пиво «Солод да Холод» производят на трех заводах AB InBev Efes:



Казань



Волжский



Омск

«Солод да Холод» готовится по классическому рецепту на основе воды, пивоваренного ячменного солода, ячменя и хмелепродуктов, без добавления дополнительных ингредиентов.



При производстве пива «Солод да Холод» мы проводим 236 физико-химических, микробиологических и сенсорных анализов на каждом этапе пивоваренного процесса. При этом только 1/3 из данных контрольных параметров являются обязательными по Государственным Стандартам Российской Федерации (ГОСТ). Мы расширяем список проверяемых характеристик для того, чтобы быть уверенными в высоком качестве нашей продукции.

Соответствие ожиданиям потребителя – главный приоритет в работе AB InBev Efes.