



ВЭИК

ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ

**ПРОМЫШЛЕННЫЕ СОРТА ПИВА
БЕЗ ГЛЮТЕНА НА ОСНОВЕ
АМАРАНТОВОЙ МУКИ**

УНИКАЛЬНЫЕ ВИДЫ АМАРАНТОВОГО ПИВА

интенсивной технологии процесса пивоварения с целью снижения себестоимости готового продукта, за счет замены части солода зерном амаранта, в том числе с использованием биокатализаторов, и получению необходимого качества пивного сусла и пива.

ТОЛЬКО 100% АМАРАНТОВАЯ МУКА

на основе технологии анатомического (фракционного) метода деления зерна амаранта



СОСТАВ ПРОДУКТА

Пиво верхового брожения золотистого цвета, с лёгкой хмелевой горечью, приятным ароматом цитруса и трав, имеет приятный сбалансированный слегка сладковатый вкус, что обусловлено добавлением амаранта



безглютеновое пиво
и пиво с пониженным
содержанием
глютена



На основе
продуктов
переработки зерна
амаранта



замена
дорогостоящего
пивоваренного
солода
несоложенными
материалами



низкий
гликемический
индекс



12 сортов с изменением
рецептуры в части
содержания алкоголя,
цветности, горечи и других
показателей в меньшую
или большую сторону.



ТЕХНОЛОГИЯ

Зерно амаранта имеет полноценный состав, сходный с составом зернопродуктов, используемых в пивоварении

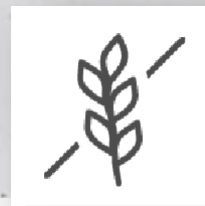
НЕ СОДЕРЖИТ



Использование зерна, а также сортовой (или высокобелковой) муки амаранта и современных ферментных препаратов, взамен части ячменного пивоваренного солода с заданными кинетическими характеристиками гидролиза полисахаридов амаранта (НПА) ферментными препаратами



Разработанные и примененные при варке пива мультиэнзимные композиции (МЭК), полученные на основании кинетических зависимостей биокатализа, позволяют сохранить высокое качество амарантового пива при уменьшенном (сниженном до 0) количестве ячменного солода и несоложенных материалов



глютена

Показатели	Соответствие
Не пастеризованное	<input checked="" type="checkbox"/>
Без консервантов, антиоксидантов, антиферментативных веществ	<input checked="" type="checkbox"/>
Натуральный напиток, не концентрированный, с искусственной карбонизацией	<input checked="" type="checkbox"/>
Нефильтрованный цельный напиток, богатый ферментами, которые делают его питательным и легко усваиваемым	<input checked="" type="checkbox"/>
Пиво, насыщенное углекислым газом, путём принудительной карбонизации	<input checked="" type="checkbox"/>

АУДИТОРИЯ ПРОДУКТА

ГИПЕРСЕКМЕНТАЦИЯ

Для широкой группы
потребительских
сегментов, в том числе:



Для тех, кто имеет
аллергическую реакцию
на глютен и крахмал и
нецелиакийную чувст-
вительность к глютену
(Non-Celiac Gluten
Sensitivity, NCGS)



соблюдает диету по
рекомендациям врача
и приверженцев
здорового питания
(Healthy LifeStyle /
HLS)

Описание образцов (пример)	Наименование
<p>Гармоничная фруктово-хмелевая ароматика с умеренными пряно-фенольными нотами.</p> <p>Желто-оранжевый (шафрановый) цвет с характерной для сезона непрозрачностью, подчеркнутой добавлением высокоуглеводной амарантовой муки.</p> <p>Стойкая, плотная, крепкая пена. После опадания оставляет на стакане «брюссельские кружева». Не прозрачное, шипучее.</p> <p>Вкус сбалансированный фруктово-пряный с ореховым амарантовым фоном и умеренной хмелевой горечью.</p> <p>Существенная карбонизация и умеренная кислотка создает сухой финал с длительным, горьким пряным послевкусием.</p> <p>Пониженное содержание глютена из-за использования в составе засыпи амарантовой муки.</p>	 <p>Фермерский эль Amaranth Saison</p>
Горечь: 25,5	
Экстрактивность начального сусла: 15%	Плотность пива
Содержание алкоголя: 7,5 %	

КОММЕРЦИАЛИЗАЦИЯ

СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ

замена дорогостоящего пивоваренного солода несоложенными материалами

Технология использования зерна амаранта в пивоварении, когда отрасль не обеспечена в достаточной степени отечественным ячменным пивоваренным солодом, является востребованной в промышленных масштабах

Безглютеновое пиво уже имеет устойчивый подтвержденный спрос

Описание	Примечание
<p>Традиционный английский эль с характерной хмелевой горечью, обладающий хорошей питкостью и жаждоутоляющим эффектом.</p> <p>Благодаря использованию американских хмелей в аромате преобладают цитрусовые и еловые тона.</p>	 <p>Amaranth Bitter</p>
Горечь: 28	
Экстрактивность начального сусла: 12%	Плотность пива
Содержание алкоголя: 4,5 %	



**ПРОМЫШЛЕННЫЕ СОРТА
ПИВА БЕЗ ГЛЮТЕНА
НА ОСНОВЕ
АМАРАНТОВОЙ МУКИ**

ПИВО
Технические условия
ТУ 11.05.10-001-ОКПО-2019
(Вводятся впервые)

Федеральное агентство по техническому
регулированию и метрологии
ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
зарегистрирован каталожный номер
внесен в реестр *18.07.2019*
за № *200/130358*

Думаешь о безглютеновом пиве?

В

Меньше холестерина

Меньше жира

А

AMBEER
Healthy Beer



Вкусное пиво... Пиво...с уникальными качествами... Облегчает пищеварение....Здоровое пиво ...