

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Солодоращение (в пивоварении)

Уважаемые коллеги!

Благодарю вас за интерес, проявленный к нашей работе.

Сегодня правовое пространство трансформируется особенно динамично. В этих условиях важно своевременно отслеживать наиболее значимые изменения законодательства, оставаясь в курсе актуальных тенденций и при этом не теряться в потоке избыточной информации.

На протяжении многих лет мы занимаемся правовой экспертизой, анализируем большой объем законов и иных нормативных правовых актов, судебной практики и профессиональных публикаций. Результаты этой работы мы представляем вам в сжатом, систематизированном и концентрированном виде.

На сайте вы найдете учебную, научную и практическую литературу.

Искренне надеюсь, что представленные материалы окажутся полезными в вашей профессиональной деятельности и помогут в принятии правильных решений.

С уважением,
кандидат юридических наук
Алексей Борисов

Солодоращение (в пивоварении)

Солодоращение – ключевой этап производства солода, включающий проращивание ячменя и пшеницы при контролируемых условиях влажности, температуры и времени. Этот процесс активирует ферменты, преобразующие крахмал в сахара, необходимые для брожения. В статье рассматриваются технологические параметры, оборудование, влияние на вкус и аромат напитка, а также нормативные требования ГОСТ Р 53358-2009.

<https://alexeyborisov.ru/enc/24449/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте алексейборисов.рф