

Господин Ши «Эндрю» Дианью (Технический директор) и госпожа Синди Ванг (переводчица, ассистентка г-на Ши)

- Информация о фирме
 - Солодовня компании Кофко (Cofco) в городе Далянь (Dalian) была учреждена в 1995 г., производство начато в 1999 г. Годовая производительность трех солодовых башен составляет 300.000 т солода. Согласно данным, предоставленным г-жой Ванг, планируется увеличить годовую производительность до 360.000 т солода за счет инженерно-строительных усовершенствований. Техническое оснащение обеспечивается фирмой Seeger.
 - В этой солодовне используется исключительно импортный пивоваренный ячмень.
 - Складские мощности для солода 35.000 т, для пивоваренного ячменя 70.000 т
 - В солодовне работают 180 сотрудников, в основном занятых на очистке и расфасовке в мешки (80% солода продается в мешкотаре, 20% насыпью с транспортировкой судами или в контейнерах). Сам процесс производства высокотехнологичен.
- Производственный процесс
 - Пивоваренный ячмень доставляется из порта Dalian по собственной железной дороге. Прибывая на железнодорожную станцию компании, вагоны проходят непосредственно над приемной ямой.
 - Перед складированием производится очистка и сортировка.
 - Соложение происходит в 3 башнях (высотой 103 м), в каждой по 2 замочные секции (16-18 ч), 6 растильных секций (от 4 до 5 дней) и по 2 отделения для предварительной сушки и окончательной сушки. Очистка после опорожнения емкостей занимает много времени и продолжается в течение примерно половины рабочего дня. Объем партии составляет 300 т.
 - Солодовня прошла сертификацию ISO 9001.
- Технология приготовления солода
 - Замочка: обеспечивается влажность 40 – 42%. Сырье предварительно смешивают с водой и затем одним потоком заполняют емкости.

6 x 50 т конической формы и одна емкость для замачивания с плоским дном 1 x 300 т.

- Проращение происходит при 14 – 16° и длится в зависимости от сырья 4 – 5 дней. Охлаждение и влажность электронно регулируются путем подачи воздуха. Для проращения влажность должна составлять 45%.
- Солодосушилка, см. Проспект фирмы.
- Стратегия в отношении сортов
 - Основные сорта на данный момент: Esterell урожая прошлого года, а также Metcalfe, Kendall, Schooner, Stirling;
 - Желательные свойства: белок 10 – 11%, светлое зерно, светлый цвет суслу, низкие значения β-глюкана для быстрой фильтрации, диастатическая сила > 350 до макс. 400 градусов Виндиша-Кольбаха, как правило, без битых и лишенных цветковой пленки зерен.
 - Недостатки сортов из Европы: темный цвет цветковой пленки (поражение грибком), слишком долгое время фильтрации, слишком темный цвет суслу, в принципе, дороже ввиду удаленности от рынка.
 - Недостатки сортов из Канады: высокий белок > 12,5%, в сырье много битых и лишенных цветковой пленки зерен.
 - Преимущество Канады: CWMB (?) централизованно посылает ему образцы и заблаговременно передает исчерпывающие данные по переработке канадских сортов (ежегодная встреча в Китае).
 - Недостатки сортов из Австралии: значения диастатической силы < 250 градусов Виндиша-Кольбаха.
 - Общий принцип: показатели сортов имеют большее значение, чем место происхождения сырья (оно не должно быть китайским)
 - Будущие свойства: сокращение времени проращения и меньшая влажность при проращении (макс. 41%) вызвали интерес; к повышению температуры проращения (18°) проявлено более критическое отношение.
 - Меры по устранению «неудовлетворительного» качества сырья: при соложении канадские сорта смешиваются с австралийскими.
- Справка об актуальной ситуации на рынке:
 - Мнения, высказанные в ходе многочисленных бесед, совпадают: многие малые китайские фермерские хозяйства производят слишком различное

по качеству сырья, а для импортного ячменя характерны ежегодные колебания цен в зависимости от урожая.

- Анхойзер-Буш (Anheuser Busch) начинает вводить свою систему давальческой переработки ячменя («toll-barley»); солодовня должна покупать заранее отобранное сырье для производства солода; Anheuser Busch начинает реализовывать стратегию легких сортов пива так же, как это делается данной компанией в США (дешевые, но привлекательные по вкусовым качествам деликатные сорта пива)
- Введение сортов на рынок
 - Может начинаться за 2 года до допуска (?) или до производства ячменя; для этого непосредственно компании Cofco Dalian понадобятся 3 x 2 кг для микросоложения; в случае одобрения, в следующем году 2 x 300 т для соложения в промышленном масштабе (пилотной установки нет); затем по инициативе Cofco привлекаются пивоварни, которые будут заниматься переработкой и анализом, от сырья до готового пива.
 - Cofco Dalian видит себя связующим звеном между пивоварней и рынком сортов (к практике быстрой смены сортов ввиду нерентабельности отношение скорее критическое; часто «неторопливые» пивовары не замечают, что сорт уже ушел с рынка)
- Договоренности
 - Отправка по электронной почте в адрес Синди фотографий.