

Господин Чжан Дуан Шенг (Zhang Duan Zheng) (Главный технолог солодовни),
госпожа Цзян (Джойс) Гуохонг (Jiang (Joyce) Zuohong) (компания Harbin Longway
Trading)

- Информация о компании
 - Солодовня производит 200.000 т солода в двух солодовых башнях мощностью 100.000 т каждая. В конструктивном отношении солодовни компаний Кофко (Cofco), Супертайм (Supertime) и Лонгден (Longden) идентичны. Все оснащены технологией фирмы Schmidt Seeger и программным обеспечением фирмы Kronos. В отличие от других солодовен, которые удалось посетить, эта работает исключительно на китайском пивоваренном ячмене. Его выращивают в провинции Хэйлунцзян (Heilongjiang) и Внутренней Монголии. По собственной информации, 8 филиалов солодовни обеспечивают 108 сельскохозяйственных предприятий, занимающихся выращиванием ячменя. Сырье закупается на контрактной основе после сбора урожая. Складские мощности солодовни 70.000 т. 30 x 3.700 т и 14 x 1.400 т. В общей сложности 44 железобетонные силосные башни. Из них 1/3 используются для солода, и 2/3 для сырья. Обеспечена возможность раздельного хранения в зависимости от качества.
- Департамент «Сырье и материалы для пивоварения»:
- Закупки:
 - Договора заключаются на базе массы тысячи зерен, всхожести, влажности зерна, доли битых и лишенный цветковой пленки зерен. Солодовня исходит из 2-х классов качества, 3-й класс – фуражный ячмень. Закупщики из филиалов дают информацию об ожидаемом урожае (по количеству). Они могут устанавливать требования относительно битых, лишенный цветковой пленки зерен и влажности. Второй анализ качества может быть проведен только в лаборатории солодовни (масса тысячи зерен, всхожесть и белок).
 - Класс 1: всхожесть 97%, масса тысячи зерен 42, белок 10-12%, влажность 12%, битые зерна 1,5%, лишенные цветковой пленки зерна 0,5%, цвет желтый, запах «не затхлый»
 - Класс 2: всхожесть 90%, масса тысячи зерен 37, белок 9,5-13,5%, влажность 13,5%, битые зерна 1,5%, лишенные цветковой пленки зерна 0,5%, цвет желтый, запах «не затхлый»

- Сорты относят к определенному классу в зависимости от качественных показателей.
- Для переработки в солод ячменя «невысокого» качества необходимо время замачивания более 34 ч. и влажность 44%, прорастание продолжается 5,5 дней при влажности 48%.
- Стратегия
 - Будет продолжена работа на отечественном ячмене. Судя по предоставленной информации, большое внимание отводится наблюдению за развитием пивзавода Anheuser-Busch /Харбин. Якобы есть сведения, что компания Anheuser-Busch взяла на себя обязательство испытывать сорта Busch Ag в регионе и – в случае пригодности – использовать их. Т.к. в регионе есть еще одна селекционная компания (вторая после провинции Ганьсу (Gansu)), то это высказывание представляется правдоподобным.
 - Начиная с 2008 г. у солодовни должна появиться возможность производить переработку и предлагать продукцию отдельно по сортам.
- Информация об актуальной ситуации на рынке
 - В провинции Хэйлунцзян в 2006 г. было произведено, приблизительно, 300.000 - 400.000 т пивоваренного ячменя приемлемого качества. В провинции Внутренняя Монголия этот показатель также соответствует 300.000 - 400.000 т. Солодовня планирует закупить в регионе 260.000 т сырья. Основной выращиваемый сорт – по-прежнему «Gambi» 2. В 2006 г. будут впервые закуплены 10.000 т сорта «Gambi» 7, сорт «Gambi» 8 должен быть внедрен в следующем сезоне. У всех сортов с более высокими номерами лучше урожайность. (Качественные показатели при селекции большого значения не имеют). У ячменя урожая этого года масса тысячи зерен менее 37.
 - По предоставленной информации, значения диастатической силы этих сортов > 400 ВК (?), приблизительно на уровне канадских сортов.
 - Согласно собственным данным, основными клиентами являются пивзаводы China Resources (отчасти принадлежит SAB Miller, премиальное пиво называется Snow) и Harbin Brewery (скорее всего, большей частью принадлежит Anheuser-Busch) и ряд небольших региональных пивзаводов (объем производства пива ~ 1 млн. гл).
- Договоренности
 - Нет.