

Спосіб отримання рисового солоду включає миття, дезінфекцію, замочування, пророщування рисового зерна і висушування солоду. Як дезінфектант і стимулятор проростання на стадії замочування зернового матеріалу використовують плазмохімічно активовані водні розчини з концентрацією пероксидів 300-700 мг/л.