

Спосіб виробництва кукурудзяного солоду, який включає миття, дезінфекцію, замочування, пророщування кукурудзяного зерна і висушування солоду, який **відрізняється** тим, що як дезінфектант і стимулятор проростання на стадії замочування зернового матеріалу використовують плазмохімічно активовані водні розчини з концентрацією пероксидів 350-750 мг/л.