

Słód melanoidowy. W odróżnieniu od słodów karmelowych słód ten charakteryzuje się specyficznym smakiem i zapachem oraz mocniejszym zabarwieniem, powstałym dzięki reakcjom melanoidowym. Słód melanoidowy, w końcowym stadium kiełkowania zsypuje się w pryzmy i pozostawia do zaparzenia się. W temp. 50°C (u niektórych odmian jęczmienia nawet wyższej) następuje głęboka amyloлиза i proteoliza dzięki czemu tworzą się sprzyjające warunki do powstawania melanoidów w toku późniejszego suszenia w temp. ok. 100°C . Dobry słód melanoidowy wykazuje specyficzny zapach słodowy i lekko słodkawy smak bez goryczki i kwasowości. Zawartość wody wynosi $5\text{--}6\%$, a zabarwienie $10,0\text{--}16,0$ ml $0,1$ n roztworu jodu. Zawartość ekstraktu dobrych słodów melanoidowych wynosi co najmniej 74% s.s., ilość ziarn mączystych — co najmniej 90% , zaś ziarn spalonych — najwyżej 5% .

Słód barwiący (palony). Produkuje się go z mocno nawilżonych normalnych słodów przez prażenie w temperaturze do 240°C . Jego podstawową właściwością jest zdolność zabarwienia, która waha się w granicach $146\text{--}160$ stopni według Lintnera i nie powinna być niższa niż 130 stopni (według normy PN-66/A-79082). Dalszą ważną cechą jest smak wyciągu; nie powinien być ostry, drapiący, lecz czysty, kawowy. Barwa ziarn słodu jak również zabarwienie bielma powinny być ciemnobrunatne. Czarne, spalone ziarna obniżają właściwości barwiące i pogarszają smak słodu. Słód prażony jest bardzo higroskopijny. Zawartość wody* (według normy PN-66/A-79082) nie może przekraczać 6% , ilość spalonych ziarn nie może być większa niż 7% . Zawartość ekstraktu powinna wynosić $60\text{--}70\%$ s.s. * (nie mniej niż 60% , według normy PN-66/A-