

## Produktový list

PIVOVAR BIO

# Vikingský karamelový slad 100 BIO



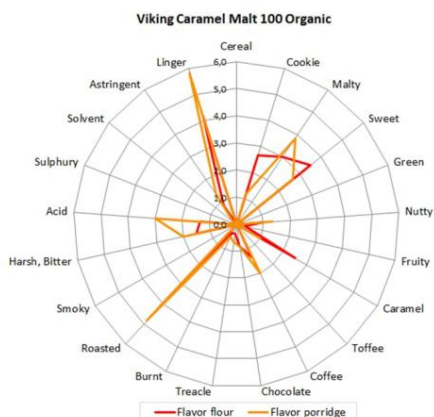
### Sladový charakter

Organic Caramel Malt 100 je vyrobený z organického jačmeňa zelený slad. Charakteristickým znakom tohto sladu je vysoký stupeň karamelizácie.

Amylolyková aktivita organického karamelového sladu 100 je nulová. Maillard produkty vytvorené v procese môžu pôsobiť ako oxidanty a prispievať k stabilite chuti.

Organický karamelový slad 100 zvyčajne zlepšuje kvalitu peny a retenonu hlavy.

### Príspevok chuti



### Aplikácie

Organic Caramel Malt 100 sa dobre hodí pre zimné pívá, pívá typu ale a iné aromatické pívá, ako sú tmavé ležiaky a stouty. Malé množstvá je možné použiť na úpravu farby a obohatenie chuti aj svetlých ležiakov.

### Špecifikácia sladu

|                       |      |           |
|-----------------------|------|-----------|
| Vlhkosť               | %    | max. 6.0  |
| Extrahovať v poriadku | % dm | min. 75,0 |
| Farba                 | °EBC | 90 - 110  |

### Výroba a balenie

Organický karamelový slad 100 sa vyrába v Poľsku.

Ako štandard je slad dostupný vo veľkom, kontajneroch, big bagoch a 25 kg pp bagoch.

### Skladovanie a bezpečnosť

Slad by sa mal skladovať na čistom, suchom mieste bez zápachu a škodcov, pri chladnej (priem. <25°C) a stabilnej teplote. Za týchto podmienok možno neotvorené vrecia sladu skladovať minimálne 2 roky od dátumu vrecovania a neotvorené vrecia rozdrveného sladu minimálne 1 rok od dátumu vrecovania.

Otvorené vrecia sú mimo kontroly Viking Malt a vždy odporúčame použiť otvorené vrecia naraz.

V každom prípade, ak sú otvorené vrecia znovu starostlivo uzavreté a potom skladované za odporúčaných podmienok, očakáva sa, že vydržia skladovanie uvedené vyššie.

Slad by ste mali vždy držať mimo horúcich povrchov.

Nevdychujte sladový prach.

### Všeobecné poznámky

Jačmeň je alergén – obsahuje lepok. Naše pracoviská sú certifikované podľa ISO 9001, ISO 14001 a FSSC 22000.

Ekologické, kóšer a iné špecifické certifikáty sa udeľujú lokálne.

Nepoužívajú sa žiadne GMO suroviny.

Ak je to možné, analýzy našich sladov sa vykonávajú podľa EBC Analyca (alebo podobného).

Popisy produktov podliehajú zmenám plodín.