

Produktový list

PIVOVAR BIO

Viking Black Malt Bio



Sladový charakter

Bio Black Malt sa vyrába pražením bio plzenského jačmenného sladu. ~~Konečná~~ teplota je viac ako 200°C. Amylytická aktivita organického čierneho sladu je nulová. Množstvo fermentovateľného extraktu je nízke.

Príspevok chuti

Chuť organického čierneho sladu je drsná, ale menej štipľavá ako chuť praženého jačmeňa. Spálené a údené príchute sú silné.

Aplikácie

Bio Black Malt sa používa v stoutoch a porteroch, hlavne pre jeho silnú farbiacu schopnosť. Normálne poróny 1-2 % poskytujú pozoruhodný nárast farby bez výraznej zmeny chuti. Zvýšením percenta organického čierneho sladu v slade možno rýchlo nájsť zmeny v chuti. Dávky vyššie ako 10% sú zriedkavé.

Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 5.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 65,0
Farba	°EBC	1200 – 1500

Výroba a balenie

Organický čierny slad 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.

Vedeli ste?

Všetky naše bio slady sú vyrobené zo špeciálnych, starostlivo vybraných odrôd pivovarského jačmeňa, pestovaných v súlade s normami ekologického poľnohospodárstva. Plodiny sa pestujú bez použitia umelých hnojív, herbicídov a geneticky modifikovaných organizmov (GMO). Kľúčový význam má aj starostlivo naplánované striedanie plodín s niekoľkoročným cyklom.