

Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

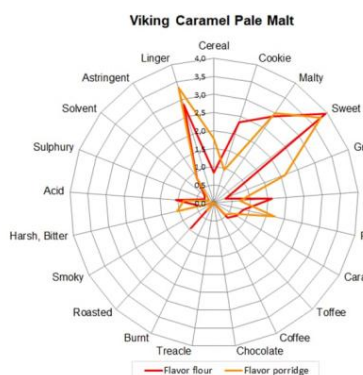
Viking Karamel Bledý



Sladový charakter

Caramel Pale Malt sa vyrába zo zeleného jačmenného sladu. Napriek nízkej farebnej hodnote je Caramel Pale pravý karamelový slad, t.j. škrob je v jadre želatinovaný a scukornatený. Karamel Pale je sladký a pripomína karamel, má tiež karamelové a ovocné tóny. Enzymatická aktivita Caramel Pale je zanedbateľná.

Príspevok chuti



Aplikácie

Caramel Pale sa používa na výrobu plného piva s čistou, okrúhrou chuťou. Vďaka nízkej farebnosti je vhodný aj pre svetlé pívá. Dávkovanie je zvyčajne až 30%.

Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 7.5
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 77,0
Farba	°EBC	6 - 10

Výroba a balenie

Karamelový bledý slad sa vyrába v Poľsku a Fínsku.

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?

Karamelové slady Viking Malt sa vyrábajú zo zeleného sladu získaného z kľíčenia tesne pred hvozením. Surovina pre naše karamelové slady je úplne rovnaká ako pre kvalitný pilsenský slad.