

## Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

### Vikingský čokoládový slad



#### Sladový charakter

Čokoládový slad sa vyrába pražením z plzenského jačmenného sladu. Konečná teplota a praženie je o niečo nižšie v porovnaní s našim Black Malt. Amylolyková aktivita čokoládového sladu je nulová. Množstvo fermentovateľného extraktu je pomerne nízke.

#### Príspevok chuti

Chuť Čokoládového sladu je spálená, šťavnatá a dymová, ale nie taká intenzívna ako pri Black Malt. Vôňa a chute čokolády a kávy sa dajú najst' a dobre vyvažujú celkovú chuť.

#### Aplikácie

Čokoládový slad je obsiahnutý hlavne v strúhanke pre Porters a Stouts, ale môže sa použiť aj pre akékoľvek iné tmavé pívá, ako je Dark Ales, kvôli jeho silnej farbiacej hodnote. Čokoládový slad prispieva k praženej chuti a

aróma s nádychom tmavej čokolády a kávy v akomkoľvek pive. Už pri pomerne nízkych dávkach porónov možno nájsť pozoruhodný nárast farby spolu so zmenami chuti a vône. Typické dávkovanie čokoládového sladu je normálne pod 10 %.

#### Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 5.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 67,0
Farba	°EBC	800 – 1000

#### Výroba a balenie

Čokoládový slad sa vyrába v Poľsku.

Dostupné vo veľkom, v kontajneroch, veľkých vreciach a vreciach s hmotnosťou 25 kg.

#### 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?

Čokoládový slad sa na rozdiel od karamelových sladov získava zo suchého sladu, ktorý podlieha karamelizácii v procese praženia v dôsledku vystavenia cukrov pôsobeniu vysokej teploty.