

Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

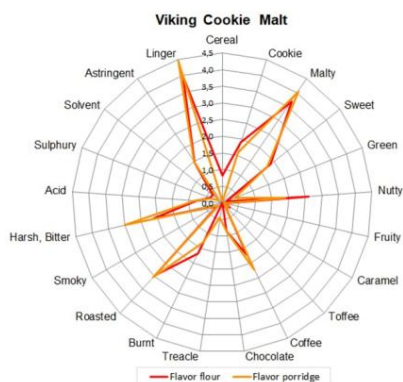
Viking Cookie Malt



Sladový charakter

Cookie Malt sa vyrába pražením z vysoko kvalitného plzenského jačmenného sladu. Amylolyková aktivita Cookie Malt je zanedbateľná. Ako už názov znie, Cookie Malt prispieva k jemnej a príjemnej chuti a voni pražených obilnín s nádychom popcornu a sušienok.

Príspevok chuti



Aplikácie

Cookie Malt je obsiahnutý hlavne v šrote pre pívá a ležiaky, ale dá sa použiť aj pre akékoľvek pivo, kde je preferovaná pekná zlatá farba a typické chute. Už pri pomerne nízkych dávkach poronov je možné zaznamenať vplyv na chuť. Typické dávkovanie Cookie Malt je normálne pod 20%.

Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 6.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 72,0
Farba	°EBC	40 - 60

Výroba a balenie

Cookie Malt 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.