

Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

Vikingský dextrínový slad

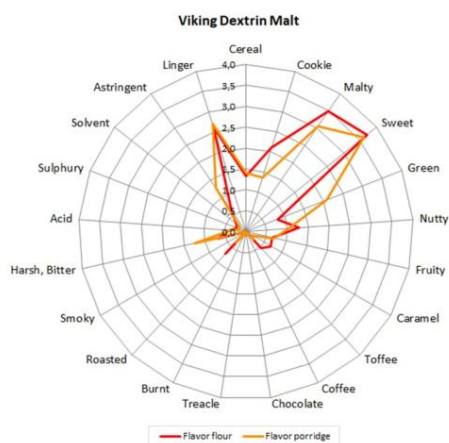


Sladový charakter

Viking Dextrin Malt má výnimočnú chuť prevzdušňujúceho jačmeňa cez špeciálne podmienky máčania a kĺčenia a predĺžený program sušenia. Počas prvých krokov hvozenia prechádza zelený slad náročnými hvozdnými podmienkami pred dlhotrvajúcim miernym sušením. Amylolyková aktivita tohto dextrínového sladu je skromná.

Príspevok chuti

Dextrin Malt prispieva k príjemnej sladkej, karamelovej, karamelovej a sladovej chuti a vône s nádychom koláčika.



Aplikácie

Viking Dextrin Malt môže byť použitý v šrote pre pívá a ležiaky, aby dodal plnosť a sladkosť celkovej chuti a podporil dobrú retenón hláv. Keďže dextrínový slad je svetlej farby s nie príliš ohromujúcou chuťou, dávka môže byť až 30 %.

Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 6.5
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 79,0
Farba	°EBC	8-14
Proteín	% dm	max. 12.0
Diastačná sila	WK dm	max. 200
Voľný aminodusík	mg/l	min. 120

Ďalšie typické hodnoty analýzy

Zjavná aenuaon	%	min.70
----------------	---	--------

Výroba a balenie

Dextrin Malt sa vyrába vo Fínsku.

Slad je štandardne dostupný v 25 kg pp/pe vreciach.

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.

Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

Vikingský dextrínový slad



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.

Všetky použité odrody jačmeňa sú testované a schválené na skladovanie a varenie piva.

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

Popisy produktov podliehajú zmenám plodín.

Vedeli ste?

Vo Fínsku sa sladový jačmeň dodáva priamo z okolitých fariem do našej sladovne. Priemerná vzdialenosť je len asi 50 km. Farmy majú aj vlastné sušiacie zariadenie.

Okamžité sušenie a zber pri nízkej skladovacej vlhkosti (< 14 %) udržuje jačmeň vitálny a bezpečný aj niekoľko rokov.