

## Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

# Viking Golden Ale slad

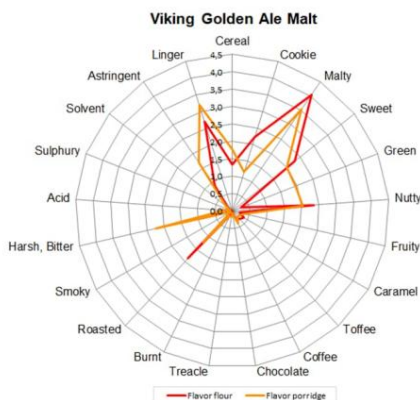


### Sladový charakter

Viking Golden Ale Malt sa vyrába z 2-radového jarného jačmeňa. Parametre procesu Malng boli zvolené tak, aby podporovali vysoký stupeň modifikácie pre ľahké spracovanie. Viking Golden Ale Malt má znížený enzymatický potenciál.

Silná chuť prispieva sladovými, sušienkovými, sladkými a nudnými tónmi s vynikajúcou rovnováhou medzi nimi. Golden Ale Malt je ideálny pre pív a špeciálne ležiaky. Farebná sila Golden Ale Malt nie je príliš vysoká, vďaka čomu je vhodný aj pre jemné farebné korekory bežných ležiakov s výrazným odtieňom do zlata.

### Príspevok chuti



### Aplikácie

Pre všetky druhy pív, ale špeciálne pre pív a ležiaky zlatej farby. Miera využitia až 50%.

### Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 5.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 80,0
Farba	°EBC	9-14
Proteín	% dm	max. 12.0

Voľný aminodusík	mg/l	min. 130
Kolbachov index	%	min. 43
Drobnosť	%	min. 75

### Výroba a balenie

Viking Golden Ale Malt sa vyrába vo Fínsku.

Dostupné od Lah Finland ako celé jadro alebo drvená forma, voľne ložené, veľké vrecia a 25 kg vrecia.

### 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

# Viking Golden Ale



### Všeobecné poznámky

Jačmeň je alergén – obsahuje lepok. Naše pracoviská sú certifikované podľa ISO 9001, ISO 14001 a FSSC 22000.

Ekologické certifikáty sú povolené 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?

Hlavnými odrodami sladového jačmeňa vo Fínsku sú Tipple, Harbinger a Barke. Všetky tieto odrody vykazujú v našich severských podmienkach dobré výsledky hospodárenia.