

## Produktový list

PIVOVAR BIO

# Viking Munich Light Organic

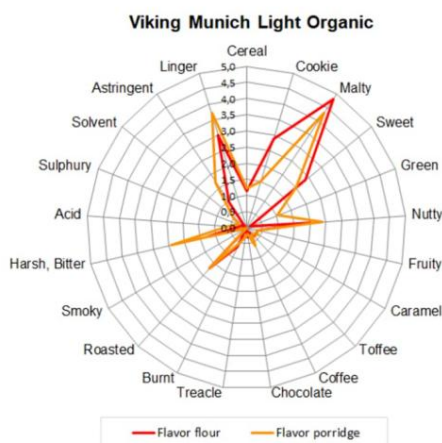


### Sladový charakter

Mníchovský svetlý organický slad sa vyrába z 2 radovéhoho organického jačmeňa. Teploty vytvrdzovania v rozmedzí 110-120°C dodávajú sladu aromatický, nuy charakter.

Vysoká teplota vytvrdzovania má za následok zreteľne znížené aktivity enzýmov v porovnaní s plzenským sladom.

### Príspevok chuti



### Aplikácie

Organic Munich Malt je ideálny slad pre tmavé ležiaky, fesvalové pívá a bocks pre podčiarknutie sladových chutí a plnú chuť. Znížené aktivity enzýmov je potrebné vziať do úvahy pri navrhovaní receptúry varenia.

### Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 5.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 78,0
Farba	°EBC	14-20
Proteín	% dm	max. 12.5

### Ďalšie typické hodnoty analýzy

Voľný aminodusík	mg/l	min. 130
Drobnosť	%	min. 75
Sacharifikácia	min.	max. 20

### Výroba a balenie

Munich Light Organic sa vyrába vo Fínsku a 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.

## Produktový list

PIVOVAR BIO

# Viking Munich Light Organic



### Všeobecné poznámky

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

Ekologické, kôšer 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?

Všetky naše bio slady sú vyrobené zo špeciálnych, starostlivo vybraných odrôd pivovarského jačmeňa, pestovaných v súlade s normami ekologického poľnohospodárstva.

Plodiny sa pestujú bez použitia umelých hnojív, herbicídov a geneticky modifikovaných organizmov (GMO).

Kľúčový význam má aj starostlivo naplánované striedanie plodín s niekoľkoročným cyklom.