

## Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

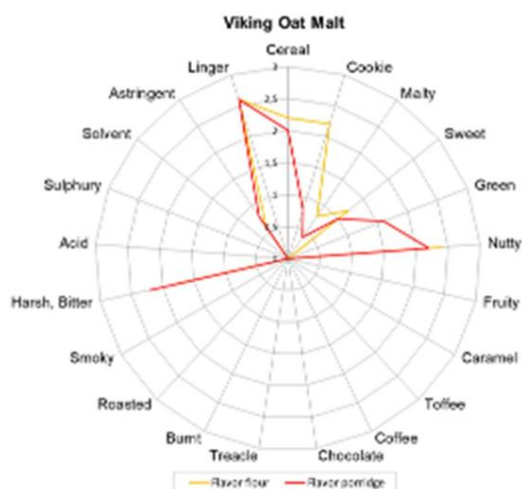
### Vikingský ovsený slad



#### Sladový charakter

Viking Oat Malt je tradične sladovaný ovos. Ovsený slad sa dodáva s prirodzenou veľkou šupkou, ktorá zlepšuje proces scedzovania. Chuť vikingského ovseného sladu je taká a jeho vplyv je vyváženejší a je skvelým základom pre mnohé chmeľové a sladové koktaily. Od ovseného sladu sa tiež očakáva, že do piva prinesie krémový a zamatový pocit v ústach.

#### Príspevok chuti



#### Aplikácie

Na všetky druhy pív. Dávkovanie až do 20% (30%).

#### Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 7,0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 58,0
Farba	°EBC	3,0 – 6,5
Zahraničné jadrá	%	max. 4

#### Výroba a balenie

Viking Oat Malt sa vyrába vo Fínsku.

Ako štandard je slad dostupný vo veľkom, kontajneroch, big bagoch a 25 kg pp bagoch.

#### Skladovanie a bezpečnosť

Slad vo vreciach 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.

Slad nevdychujte.

#### Všeobecné poznámky

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.