

Produktový list

PIVÁRSKA KLASIKA

Viking Pale Ale slad

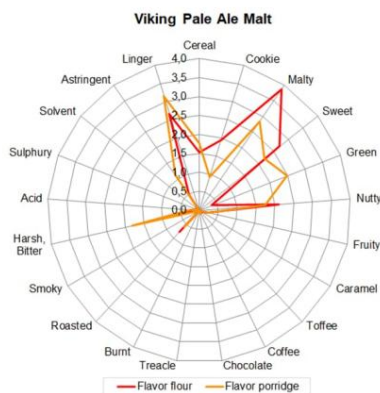


Sladový charakter

Pale Ale Malt sa vyrába z 2-radového jarného jačmeňa. Vysoký stupeň modifikácie podporuje ľahké spracovanie.

Chuť špeciálne prispieva k sladovým, sladkým a nudným tónom. Je ideálnym sladom pre pívá a špeciálne ležiaky. Farebná sila Pale Ale Malt nie je príliš silná, vďaka čomu je vhodný aj pre jemné farebné korekory bežných ležiakov.

Príspevok chuti



Aplikácie

Pre všetky druhy pív alebo whisky. Farba Pale Ale slad je pomerne nízky. Miera využitia až 100%.

Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 5.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 80,0
Farba	°EBC	4-7
Proteín	% dm	max. 12.0
Kolbachov index	%	min. 42
Voľný aminodusík	mg/l	min. 130
Beta-glukán	mg/l	max. 200

Výroba a balenie

Pale Ale Malt sa vyrába vo Fínsku a Poľsku.

Dostupné vo veľkom, v kontajneroch, veľkých vreciach a vreciach s hmotnosťou 25 kg.

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.

Slad nevdychujte.

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.