

Produktový list

PIVÁRSKA KLASIKA

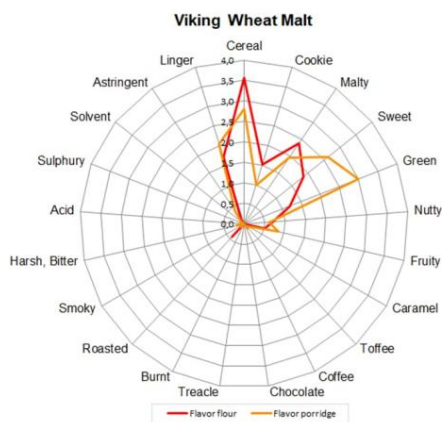
Vikingský pšeničný slad



Sladový charakter

Pšeničný slad je vyrobený z vysoko kvalitatívnej pšenice. Používajú sa odrody vhodné na pivovarnícke účely. Proces výroby sladu sa príliš nelíši od výroby plzenského sladu. Konečná teplota vzduchu je normálne 72–80 °C.

Príspevok chuti



Aplikácie

Pšeničný slad sa používa hlavne na pšeničné pivo a niektoré ďalšie vrchné kvasené pivo. Pšeničný slad sa používa aj pre ležiaky na obohatenie chuti a na zlepšenie stability peny. Typická miera použitia je okolo 50% šrotu pre pšeničné pivo a cca. 20% na prémiové ležiaky.

Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 6,0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 82,0
Farba	°EBC	3,0 – 5,5
pH		5,7–6,3
Proteín	% dm	max. 13,0

Sol. dusíka	mg/100 g	max. 900
Voľný aminodusík	mg/l	min. 90
Diastačná sila	WK dm	min. 250
Zahraničné jadrá	%	max. 4

Výroba a balenie

Pšeničný slad sa vyrába vo Fínsku, Poľsku a Litve.

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.

Nevdychujte sladový prach.

Produktový list

PIVÁRSKA KLASIKA

Vikingský pšeničný slad



Všeobecné poznámky

Pšenica 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.

Vedeli ste?

Pšeničný slad, na rozdiel od jačmenných, nemá šupku, čo zvyčajne sťažuje filtráciu pšeničných pív. Pšenica má tiež vyšší obsah bielkovín ako jačmeň, čo v skutočnosti pozitívne ovplyvňuje chuť piva

retenón.