

Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

Viking Red Acve Malt

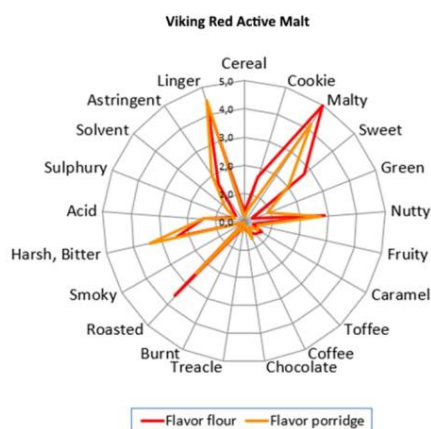


Sladový charakter

Jedinečné vlastnosti tohto výnimočného jačmeňa slad sú založené na špeciálnej odrode a komplexnom sladovacom procese s teplotou vytvrdzovania nad 100°C.

Viking Red Acve Malt dáva čistú sladovú, nudnú a čistú dlhotrvajúcu chuť spolu s jedinečnými amylázovými acvies pre túto farebnú úroveň. Ide o skutočný jednodrozdový slad pre akýkoľvek červenkastý nápoj.

Príspevok chuti



Aplikácie

Viking Red Acve Malt je ideálny slad pre akékoľvek pívá, tmavé ležiaky, fesvalové pívá a bocks pre podčiarknutie sladových chutí a plnú chuť, ale aj pre oživenie červenej farby.

Silná enzýmová aktivita dáva dobrý potenciál pre vývoj receptúr s doplnkami alebo neaktívnymi sladmi.

Pri tomto slade, ak smerujete k výraznej červenkastej farbe, nemusíte farbu riediť bledými sladmi. Dávkovanie až 100%.

Špecifikácia sladu

| | | |
|------------------|-------|-----------|
| vlhkosť | % | max. 5.0 |
| extrahovať jemne | % dm | min. 78,0 |
| farba | °EBC | 30 – 40 |
| FAN | mg/l | min. 130 |
| sacharifikácie | min | max. 20 |
| pH | | max. 5.6 |
| bielkoviny | % | max 13.5 |
| diastačná sila | WK dm | min. 200 |

Ďalšie typické hodnoty analýzy

| | | |
|---------|-----|----------|
| DMSP | ppm | max. 2.5 |
| aenuaon | % | min. 75 |

Výroba a balenie

Viking Red Acve Malt sa vyrába vo Fínsku.

Dostupné vo veľkom, big bagy a 25 kg vrecia.

Produktový list

PIVOVARSKÝ ŠPECIÁL

Viking Red Acve Malt



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.

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.

Vhodné pre vegánsku výživu.

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.

Obrázok: le vpravo 16°P nevarené mladiny

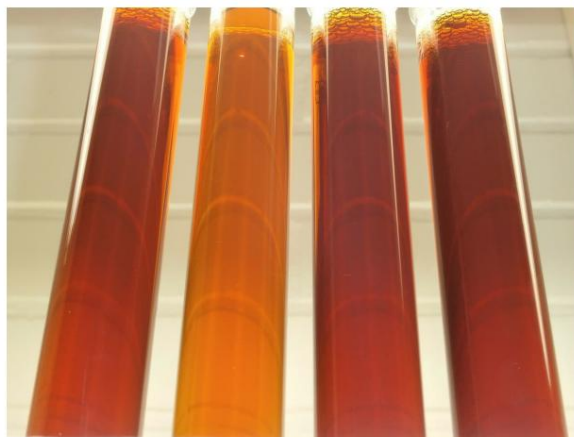
Viking Red Acve 100%

Viking Red Acve 50 % + Vikingský pšeničný slad 50 %

Viking Red Acve 50 % + Viking Caramel 50 slad 50 %

Viking Red Acve 50% + Viking Caramel 50 Malt 30% +

Slad Viking Red Ale 20 %



Vedeli ste?

Fínsko sa sladový jačmeň dodáva priamo z okolitých fariem do našej sladovne. Priemerná vzdialenosť je len asi 50 km. Farmy majú aj vlastné sušiacie zariadenie.

Okamžité sušenie a zber pri nízkej skladovacej vlhkosti (< 14 %) udržuje jačmeň vitálny a bezpečný aj niekoľko rokov.