

## Produktový list

PIVÁRSKA KLASIKA

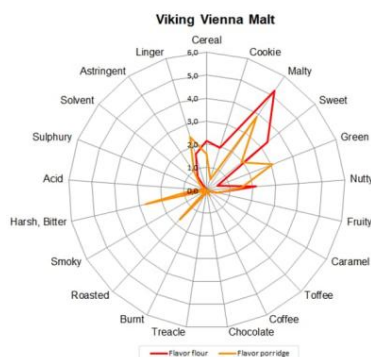
# Viking Vienna Malt



### Sladový charakter

Viedenský slad sa vyrába z 2 radového jarného jačmeňa. Vytvrdzuje sa pri mierne vyšších teplotách ako plzenský slad. Viedenský slad následne dodáva pivu zlatistú farbu a zvyšuje plnosť a plnosť. V dôsledku vyššej teploty vytvrdzovania je enzýmová aktivita viedenského sladu o niečo nižšia ako u plzenského sladu. Chuť viedenského sladu je jemná, vrátane malosti, sladkosti a náznakov karamelových vôní. Možno nájsť aj trochu nudné senzácie.

### Príspevok chuti



### Aplikácie

Viedenský slad sa dobre hodí k pivám mimoriadne bledej farby. Typickou aplikáciou je zvýraznenie farby a vône svetlých pív. Viedeň má aj svoj vlastný typ piva, viedenský ležiak, ktorý je známy svojou sýto zlatistou farbou a sladovou chuťou.

### Špecifikácia sladu

Vlhkosť	%	max. 5.0
Extrahovať v poriadku	% dm	min. 79,0
Farba	°EBC	7-10
Voľný aminodusík	mg/l	min. 130
Sacharifikácia	min.	max. 15

### Ďalšie typické hodnoty analýzy

Drobivosť	%	min. 80
Proteín	% dm	max. 12.5

### Výroba a balenie

Viedenský slad 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

PIVÁRSKA KLASIKA

# Viking Vienna Malt



### 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?

Pivá viedenského typu sa zvyčajne podávajú z veľkých jednolitrových pohárov. Kvôli trochu vyššiemu obsahu alkoholu v týchto pivách a dobrej piteľnosti tohto štýlu to môže viesť k fenoménu „bierkopf“ nasledujúce ráno.

Budte opatrní!