

SPECJALNOŚĆ PIWOWARA

Viking Słody Karmelowe



CHARAKTERYSTYKA SŁODU

Słody Karmelowe są produkowane w procesie prażenia z zielonego słodu. Mają wysoki stopień karmelizacji, ale ich działanie amylolityczne jest zerowe. Produkty Maillarda wytworzone w procesie prażenia mogą mieć działanie przeciwutleniające oraz przyczyniać się do poprawy smaku a także jakości i stabilności piany.

ZASTOSOWANIE

Słody Karmelowe nadają się świetnie do piw zimowych, piw typu Ale i innych piw aromatycznych, takich jak ciemny Lager i Stout. Niewielkie ilości mogą być wykorzystane do poprawy barwy i wzbogacenia smaku również piw jasnych.

SPECYFIKACJA SŁODU

wilgotność (karmelowy 30)	%	max. 7.0
wilgotność (karmelowy 50-600)	%	max. 6.0
ekstrakt (karmelowy 30-200)	% s.m.	min. 75
ekstrakt (karmelowy 300)	% s.m.	min. 73
ekstrakt (karmelowy 400-600)	% s.m.	min. 68
barwa (karmelowy 30)	°EBC	40 ± 10
barwa (karmelowy 50)	°EBC	50 ± 10
barwa (karmelowy 100)	°EBC	100 ± 10
barwa (karmelowy 150)	°EBC	150 ± 10
barwa (karmelowy 200)	°EBC	200 ± 20
barwa (karmelowy 300)	°EBC	300 ± 30
barwa (karmelowy 400)	°EBC	400 ± 50
barwa (karmelowy 600)	°EBC	600 ± 50

PRZECHOWYWANIE I BEZPIECZEŃSTWO

Słód powinien być przechowywany w chłodnym (< 20 °C), suchym (< 40 RH %) i bezwonny miejscu. W takich warunkach dopuszczalny okres składowania słodu wynosi co najmniej 12 miesięcy. Należy dbać, by produkt nie stykał się z gorącymi powierzchniami oraz unikać wdychania pyłu ze słodu.

OPAKOWANIE I DOSTĘPNOŚĆ

Słód jest dostępny luzem, w kontenerach, w workach typu Big-Bag i 25 kg workach PP.

Słody karmelowe są dostępne z Finlandii i Polski, poza słodami karmelowymi 30, 400 i 600, które są dostępne tylko z Polski.

UWAGI OGÓLNE

Wszystkie nasze słody są wytwarzane zgodnie z normami ISO 9001, ISO 22000 oraz ISO 14001.

Wykorzystane odmiany jęczmienia są zweryfikowane i dopuszczone do stosowania w procesie słodowania oraz w browarnictwie.

Nasiona nie są modyfikowane genetycznie a to oznacza, że wszystkie produkowane przez nas słody są wolne od GMO.

Wszystkie oznaczenia analityczne są wykonywane zgodnie z Analityką-EBC lub innymi międzynarodowymi metodami.

Własności określonych partii produktów są zależne od cech zboża pochodzącego z danego zbioru.

Czy wiesz, że...

Słody karmelowe produkowane w Viking Malt są wytwarzane z mokrego słodu zielonego, który jest poddawany specjalnemu cyklowi prażenia. Jęczmień używany do produkcji słodów karmelowych jest dokładnie taki sam, jak ten do produkcji wysokiej jakości słodów pilznieńskich.