

KLASYKA PIWOWARA

Viking Słód Pszeniczny



CHARAKTERYSTYKA SŁODU

Słód Pszeniczny jest wytwarzany z pszenicy jarej i ozimej. Proces słodowania nie różni się znacząco od słodowania jęczmiennego. Końcowa temperatura dosuszania zwykle zawiera się w przedziale 72-80 °C

ZASTOSOWANIE

Ten rodzaj słod jest wykorzystywany głównie do piw pszenicznych i innych piw górnej fermentacji. Słód Pszeniczny jest także używany do warzenia piw typu Lager w celu wzbogacenia smaku oraz poprawy stabilności piany. Stosowany zasyp to około 50% dla piw pszenicznych i około 20% dla piw typu Lager.

SPECYFIKACJA SŁODU

wilgotność	%	max. 6.0
ekstrakt	% s.m.	min. 82.0
barwa	°EBC	3.5 – 6.5
pH		5,7-6,3
białko	% s.m.	max. 13.0
azot rozpuszczalny	mg/100 g	max. 800
wolny azot aminowy	mg/l	90 - 150
lepkość	mPas	max. 2.0
siła diastatyczna	WK s.m.	min. 250

PRZECHOWYWANIE I BEZPIECZEŃSTWO

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

OPAKOWANIE I DOSTĘPNOŚĆ

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

Jest dostępny z Finlandii i Polski.

UWAGI OGÓLNE

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

Wykorzystane odmiany pszenicy 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...

Słód pszeniczny, w odróżnieniu od jęczmiennego, jest pozbawiony łuski, dlatego filtracja piw pszenicznych jest z reguły trudniejsza. Pszenica ma też większą zawartość białka niż jęczmień, co akurat dobrze wpływa na pienistość piwa.