

SPECJALNE WĘDZONE

Viking Słód Wędzony

Drewno olchy



CHARAKTERYSTYKA SŁODU

Słód na bazie słodu pilzneńskiego z odmian jęczmienia browarnego jarego, dwurzędowego typu null-lox, wzbogacony nutą dymu z wędzenia drewna olchy.

Niska temperatura suszenia i wędzenia nie wpływa na zmianę działania enzymatycznego i inne ważne właściwości browarne słodu.

ZASTOSOWANIE

Ten rodzaj słodu wędzonego może stanowić bazę lub dodatek do większości stylów piwnych, ponieważ jego zapach i smak nie są zbyt dominujące.

Może mieć także zastosowanie jako przyprawa w piekarnictwie.

SPECYFIKACJA SŁODU

wilgotność	%	max 9.0
ekstrakt	% dm	min. 81
barwa	°EBC	max. 10
białko	% s.m.	max. 11.5
fenole całkowite	ppm	5.0-15.0

PRZECHOWYWANIE I BEZPIECZEŃSTWO

Słód powinien być przechowywany w chłodnym (< 20 °C), suchym (< 40 RH %) i bezwonnym 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 w 25 kg workach PP.

Jest dostępny z Polski.

www.vikingmalt.com

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 metodykami.

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

Czy wiesz, że...

Do wędzenia naszych słodów wykorzystujemy drewno pochodzące z unikatowych przyrodniczo terenów, znajdujących się w północno-wschodniej części Polski. Są to tzw. Zielone Płuca Polski (ZPP).