

SPECJALNOŚĆ BROWARNIKA

## Viking Słód Wędzony

Drewno jabłoni

### CHARAKTERYSTYKA SŁODU

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

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	% s.m.	min. 82
barwa	°EBC	max. 10
białko	% s.m	max. 11.5
fenole całkowite	ppm	5.0-10.0

### 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 powierzchniami o podwyższonej temperaturze oraz unikać wdychania pyłu ze słodu.

### OPAKOWANIE

Standardowo słód ten jest dostępny w 25kg PP workach.

### 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...

*Jabłoń podczas spalania daje bardzo łagodny dym o subtelnym, owocowym i lekko słodkim posmaku.*

*Do wędzenia naszych słodów wykorzystujemy wyłącznie starannie wyselekcjonowane i wolne od zanieczyszczeń drewno jabłoni.*