



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

# Венский солод (Viking Vienna)

## ХАРАКТЕР СОЛОДА

Венский солод выдерживается при несколько более высоких температурах, чем пильзнерский. Следовательно, венский солод придаёт пиву золотистый цвет и повышает его экстрактивность и полноту вкуса. Из-за более высокой температуры выдерживания активность ферментов венского солода несколько ниже, чем у пильзнерского солода.

Аромат венского солода тонкий, с характерной солодовостью, некоторой сладостью и нотками карамельных ароматов. Также можно почувствовать некоторый ореховый привкус.

## ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



## ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Венский солод хорошо подходит для пива с относительно светлыми оттенками. Как правило, он применяется для усиления цвета и аромата пива светлых сортов. Он также имеет свой собственный тип пива, венский лагер (Vienna lager), который славится своим глубоким золотистым цветом и солодовым вкусом.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 79,0
Цветность	°EBC	7-10
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 130
Осахаривание	мин.	макс. 15

### Другие анализируемые значения

Хрупкость	%	мин. 80
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,0

## ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Венский солод производится в Финляндии и Польше.

Солод отправляется навалом, а также в контейнерах, мешках типа "биг-бэг" и ПП пакетах по 25 кг.

## ХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА

Солод следует хранить в прохладном (< 20°C) сухом (< 40% ОВ) помещении без запаха. В этих условиях срок годности солода составляет минимум один год.

Не держать солод рядом с горячими поверхностями. Не вдыхать солодовую пыль.

## ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Наши солоды производятся в соответствии с требованиями стандартов ISO 9001, ISO 22000 и ISO 14001.

Сертификаты, подтверждающие органическое происхождение, кошерность, и другие особые сертификаты выдаются на региональном уровне.

Не используется сырьё на основе ГМО.

Анализ наших солодов проводится по методам EBC Analytica (или аналогичным), по возможности.

Характеристики продукции могут варьироваться в зависимости от особенностей конкретного урожая.

# А ВЫ ЗНАЛИ?

*Венское пиво, как правило, подаётся в больших пивных бокалах объёмом один литр. Немного более высокое содержание спирта в этом пиве и хорошая питкость этого сорта может привести к эффекту похмелья на следующее утро. Будьте осторожны!*