



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Чёрный солод (Viking Black)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Чёрный солод производится путём обжарки пильзнерского солода.

Конечная температура составляет более 200°C. Амилолитическая активность чёрного солода равна нулю. Количество ферментируемого экстракта низкое.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Вкус чёрного солода резкий, но менее кислый, чем у обжаренного ячменного солода. В данном солоде проявляются мощные ароматы горения и дыма.



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Чёрный солод используется для варки тёмных сортов пива, таких как стауты и портеры, в основном, благодаря высокой интенсивности его окраски. Как правило, дозировка в 1-2% даёт заметное усиление цвета без существенного изменения вкуса и аромата. Повышая долю чёрного солода в солодовой засыпи, можно быстро заметить изменения во вкусе. Дозировки свыше 10% применяются редко.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 65,0
Цветность	°EBC	1300-1500

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Чёрный 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 хранения 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?

Чёрный солод - это наш самый тёмный цветной солод. Нужно цветообразование происходит всего за несколько минут в конце процесса обжарки.