



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Мюнхенский светлый и тёмный солоды
(Viking Munich Light и Viking Munich Dark)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Температура выдержки в диапазоне 110-120 °С придаёт солоду ароматный, ореховый характер. Высокая температура выдержки приводит к значительно более низкой активности ферментов по сравнению с пильзнерским солодом.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Мюнхенский солод идеально подходит для тёмных лагеров, фестивального пива и бока (крепкого тёмного пива) для выделения в них солодовых ароматов и насыщенного вкуса. При разработке рецептуры пивоварения необходимо учитывать пониженную активность ферментов.

**А ВЫ
ЗНАЛИ?**

Мюнхенский солод появился относительно недавно, в 19 веке. Его создателем был один человек - Габриэль Зедльмайер Второй. Этот немецкий первопроходец усовершенствовал технологию сушки солода, используя в качестве модели британские методы. Видимо, благодаря этому из сортов пива Дункель (Dunkel) исчез неприятный привкус дыма, портящий качество пива.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 78,0
Цветность (светлый)	°EBC	14–18
Цветность (тёмный)	°EBC	20–24
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 120
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,0
Осахаривание	мин.	макс. 15

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Мюнхенский 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.