



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

## Шоколадный светлый солод (Viking Chocolate Light)



### ХАРАКТЕР СОЛОДА

Шоколадный светлый солод производится путём обжарки пильзнерского солода. Амилолитическая активность шоколадного светлого солода равна нулю. Количество ферментируемого экстракта довольно низкое.

### ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Слово "Шоколадный" (Chocolate) в названии солода относится в первую очередь к его цвету, а не аромату. Этот солод придаёт различные уровни вкуса, глубокий красный цвет, привкус ореха и обжаренного зерна, в зависимости от используемого количества. Можно почувствовать ароматы кофе и шоколада, которые хорошо уравнивают общий вкус.

### ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Шоколадный светлый солод, в основном, включается в рецептуру варки портеров и стаутов, но также может использоваться и для другого пива тёмных оттенков, такого как тёмные эли, благодаря высокой интенсивности его окраски. Шоколадный светлый солод придаёт любому пиву вкус и аромат обжаренных злаков с нотками тёмного шоколада и кофе. Уже при относительно низких дозировках можно заметить поразительное насыщение цвета в сочетании с изменением вкуса и аромата. Стандартная дозировка шоколадного светлого солода, как правило, не превышает 5-10%.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 68,0
Цветность	°EBC	350-450

### ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Шоколадный светлый солод производится в 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?

*Шоколадный солод, в отличие от карамельного, получают из сухого солода, который подвергается карамелизации в процессе обжарки в результате воздействия сахаров при высокой температуре.*