



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Пшеничный солод (Viking Wheat)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Пшеничный солод производится из высококачественной пшеницы. Используются сорта, пригодные для пивоварения. Процесс соложения не сильно отличается от производства пильзнерского солода. Конечная температура воздуха в печи составляет, как правило, 72-80°C.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Пшеничный солод используется, в основном, для варки пшеничного пива и некоторых других ферментированных сортов пива. Пшеничный солод также используется для варки лагерных сортов с целью обогащения ароматов и усиления стабильности пены. Стандартная дозировка составляет примерно 50% помола для пива пшеничных сортов и примерно 20% для премиум лагеров.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 6,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 82,0
Цветность	°EBC	3,5–6,5
pH		5,7–6,3
Белок	% сух. в-ва	макс. 13,0
Растворимый азот	мг/100 г	макс. 800
Свободный аминный азот	мг/л	90–150
Хрупкость*	МПа	макс. 2,0
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 250

*(измерена при 8,6%)

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Пшеничный 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?

Пшеничный солод, в отличие от ячменного, производится без шелухи, которая обычно затрудняет фильтрацию пшеничного пива. Пшеница также содержит больше белка, чем ячмень, что оказывает значительное положительное влияние на пеностойкость пива.