



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДА

# Светлый элевый солод (Viking Pale Ale)



## ХАРАКТЕР СОЛОДА

Светлый элевый солод изготавливается из двухрядного ярового ячменя. Высокая степень модификации солода способствует его лёгкой обработке. В аромате доминируют солодовые, сладкие и ореховые нотки. Это идеальный солод для элей и особых лагеров. Интенсивность окраски светлого элевого солода не слишком сильна, поэтому он также подходит для тонкой коррекции цвета классических лагеров.

## ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Светлый элевый солод производится в Финляндии и Польше.

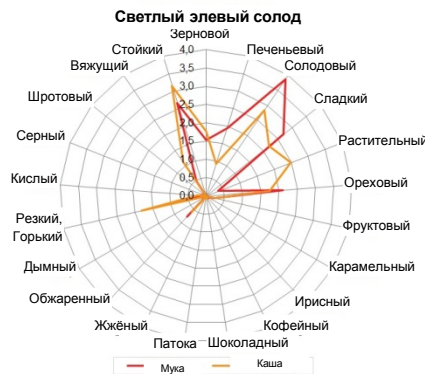
Солод отправляется навалом, а также в контейнерах, мешках типа "биг-бэг" и ПП пакетах по 25 кг.

## ХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА

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

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

## ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



## ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Для всех видов пива или виски. Интенсивность окраски светлого элевого солода довольно низкая. Дозировка — до 100%.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 80,0
Цветность	°EBC	3,3-4,3
Белок	% сух. в-ва	макс. 11,5
Индекс Кольбаха	%	мин. 4,3
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 130
Бета-глюкан	мг/л	макс. 200

## 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?

Наши элевые солоды проходят тщательную модификацию для поддержания традиционного процесса элевого пивоварения, в котором, как правило, применяется затирание при постоянной температуре.