
ОТКРЫВАЯ МЕСТНЫЙ СОЛОД



Уважаемые Пивовары,

Ваше пиво рождается на ячменных полях. Характерные особенности этих полей и места их расположения, очевидно, имеют особое значение. Каждый год мы зависим от возможностей фермеров производить качественный пивоваренный ячмень. Не нам решать, будет ли идти дождь или светить солнце, но если мы знаем, что фермер трудится недалеко от нас, то и для нас, и для вас это уже станет существенным преимуществом.

Хорошо изученные площади и условия выращивания, отборные сорта, чётко определённые партии, которые мы хорошо умеем регулировать, действительно создают хорошую базу для эффективного процесса соложения.

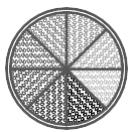
Осмелюсь подчеркнуть, что именно благодаря такой фокусировке на местном масштабе производства приобретается особый опыт и навыки использования всего потенциала нашего золотого сырья. Знание региональных особенностей имеет реальное значение для процесса пивоварения.

В местных сообществах мы также формируем рабочие места и повышаем наше благосостояние. Каждый может гордиться тем, что является частью цепочки создания ценности от полей до бутылки или банки вашего пива. И все эти люди разделяют с нами радость пивоварения!

На следующих страницах представлено наше предложение на следующий год. Каждая партия - от наших собственных официальных фермеров по договору.

Искренне ваш,

Тимо Хуттунен



65

РАЗЛИЧНЫХ
ВИДОВ СОЛОДА

6



ТЫСЯЧ ТОНН

45

ОБЖАРЕННЫХ
СОЛОДОВ В ГОД



ЭКОЛОГИЧНЫЕ
МЕСТНЫЕ
ИСТОЧНИКИ
СОЛОДОВОГО ЯЧМЕНЯ



ПОЗИЦИЯ НА РЫНКЕ

1^{-я}

В ПРИБАЛТИКЕ

5^{-я}

В ЕВРОПЕ

9^{-я}

В МИРЕ

250

ПРОФЕССИОНАЛОВ

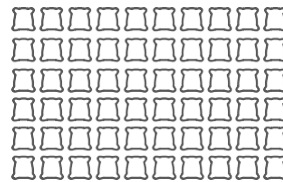


VIKING MALT

№ 1

МИРОВОЙ ЛИДЕР
ПО ОБЖАРЕННЫМ
СОЛОДАМ

ГОДОВОЙ ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА



616 000

ТОНН



СЕМЕЙНАЯ
КОМПАНИЯ,
ОСНОВАННАЯ В

1883



КЛИЕНТЫ В

70

СТРАНАХ

НАШЕ ЗЕРНО

**МЫ
ПОКУПАЕМ ТОЛЬКО
ЗРЕЛЫЙ СОЛОДОВЫЙ
ЯЧМЕНЬ ПО ДОГОВОРУ**



КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ:



Зерно, используемое для создания нашего солода, культивируется в самом северном сельскохозяйственном регионе мира с оптимальными условиями для выращивания ячменя



Мы покупаем только зрелый солодовый ячмень на контрактной основе



Мы регулярно посещаем фермы, благодаря чему мы без проблем общаемся с фермерами по вопросам качества продукции и рабочих процессов



Мы постоянно разрабатываем и испытываем новые сорта совместно с селекционерами, фермерами и заказчиками



Чистая окружающая среда и хороший климат с правильными сезонами обеспечивают низкий уровень загрязнения и безопасность сырья



Очень просто отследить происхождение сырьевого материала, поскольку зерно транспортируется в солодовни прямо с ферм

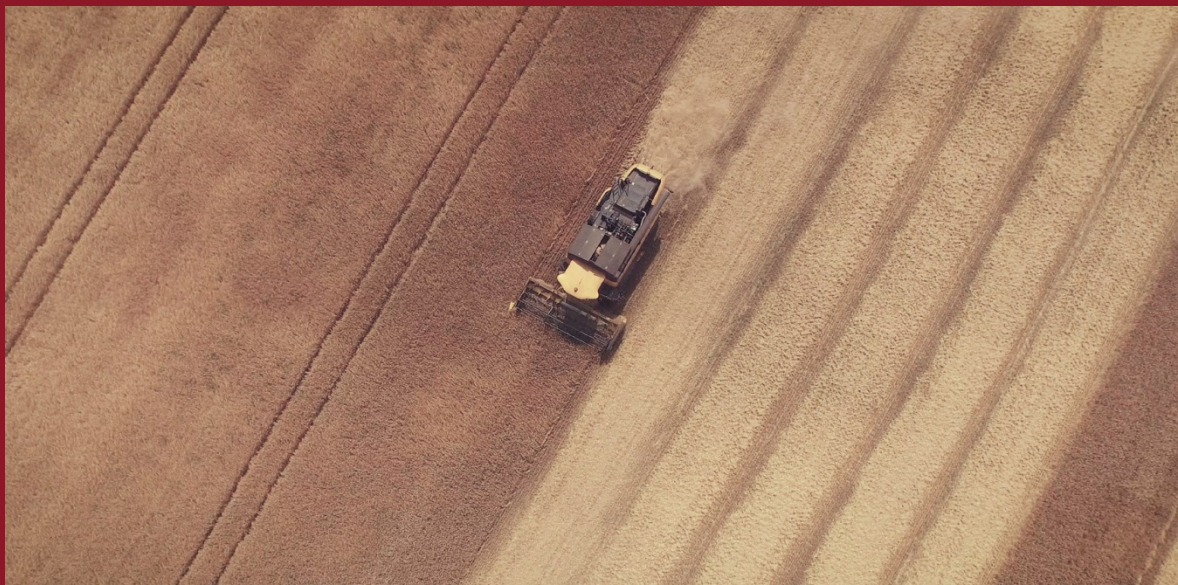


Мы создаем добавочную ценность посредством использования тех сортов и характеристик, которые предпочитают клиенты

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОРТА

ТИП СОЛОДА	ФИНЛЯНДИЯ	ПОЛЬША
Пильзнерские и светлые элевые солоды	Barke, Tipple, Harbinger, Planet	Explorer, Planet, Avalon, Irina
Нулевые* солоды	Charmay и Charles	Charles
Особые солоды	Tipple, Harbinger, Planet, Pekka	Malwinta, Ida
Ферментные солоды	Polartop, Pekka	-

* Нулевые солоды производятся из так называемых сортов "Null-Lox". В этих сортах отсутствует определённый фермент, называемый липоксигеназой. Этот фермент нужен для ферментативного окисления пива, которое в основном обеспечивает приобретение бумажного аромата в процессе выдержки. При использовании нулевого солода можно повысить срок хранения пива, а также продлить свежесть его вкуса.



Изменения в портфолио



ПРОДУКТЫ, ИСКЛЮЧЁННЫЕ ИЗ ПОРТФОЛИО

- **Карамельный сладкий солод (Viking Caramel Sweet)**
- **Ароматный карамельный солод (Viking Caramel Aromatic)**

Карамельный сладкий и карамельный ароматный солоды можно заменить подходящими смесями из наших карамельных солодов 50-200. Может наблюдаться небольшая разница во вкусе, но благодаря стандартным процентным соотношениям дозировки данный эффект проявится в готовом пиве на допустимом уровне.

- **Тёмный элевый солод (Viking Dark Ale)**

Тёмный элевый солод можно заменить в рецептах смесью мюнхенского тёмного солода (Munich Dark) и красного активного солода (Viking Red Active).

- **Светлый куки солод (Viking Pale Cookie)**

Заменителем данного солода является куки солод (Viking Cookie) с меньшей дозировкой.

НОВЫЙ ПРОДУКТ, ДОБАВЛЕННЫЙ В ПОРТФОЛИО

- **Красный активный солод (Viking Red Active) (страницы 16-17)**

Уникальные характеристики этого исключительного солода основаны на особом сорте сырья и сложного процесса соложения при температуре выдержки более 100°C.

Красный активный солод Viking Red Active даёт чистый и устойчивый аромат солода, ореха и свежести в сочетании с уникальной амилазной активностью для данного оттенка. Это настоящий односортовый солод, подходящий для любого красноватого напитка.

НАШЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Пильзнерский солод (Viking Pilsner)	10
Светлый элевый солод (Viking Pale Ale)	11
Пильзнерский нулевой солод (Viking Pilsner Zero)	12
Венский солод (Viking Vienna)	13
Пшеничный солод (Viking Wheat)	14

ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Красный активный солод (Viking Red Active)	16-17
Карамельные солоды (Viking Caramel)	18-19
Карамельный светлый солод (Viking Caramel Pale)	20
Карамельный пшеничный солод (Viking Caramel Wheat)	21
Декстриновый солод (Viking Dextrin)	22
Мюнхенский светлый и тёмный солоды (Viking Munich Light и Viking Munich Dark)	23
Золотистый элевый солод (Viking Golden Ale)	24
Красный элевый солод (Viking Red Ale)	25
Ржаной солод (Viking Rye)	26
куки солод (Viking Cookie)	27
Шоколадный светлый солод (Viking Chocolate Light)	28
Шоколадный тёмный солод (Viking Chocolate Dark)	29
Чёрный солод (Viking Black)	30
Обрушенный чёрный солод (Viking Pearled Black)	31
Обжаренный ячменный солод (Viking Roasted Barley)	32

ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Органический пильзнерский солод (Viking Pilsner Organic)	34
Органический светлый элевый солод (Viking Pale Ale Organic)	35
Органический мюнхенский светлый солод (Viking Munich Light Organic)	36
Органический карамельный солод 100 (Viking Caramel 100 Organic)	37
Органический чёрный солод (Viking Black Organic)	38
Органический пшеничный солод (Viking Wheat Organic)	39

ОСОБЫЕ КОПЧЁНЫЕ СОЛОДЫ

Копчёный пшеничный солод (Viking Smoked Wheat)	42
Копчёный солод (Viking Smoked)	43
Подкопченный на торфе солод (Viking Lightly Peated)	44

СОЛОДЫ ДЛЯ СПИРТОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Ржаной солод для дистилляции (Viking Pot Still Rye)	46
Ферментный солод (Viking Enzyme)	47

КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Мы рекомендуем использовать наши классические солоды в качестве основы для выбранного типа пива. В сочетании с нашими особыми солодами можно создать любой тип пива. Эти солоды можно также использовать вместе с различными добавками в правильных пропорциях. Наши классические солоды характеризуются высокой активностью ферментов и светлым цветом. В ароматах преобладают солодовые, ореховые и растительные нотки.



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

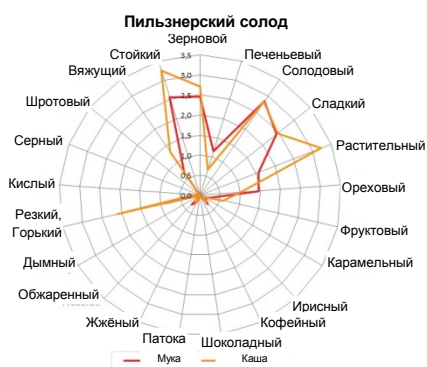
Пильзнерский солод (Viking Pilsner)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Пильзнерский солод изготавливается из двухрядного ярового ячменя. Условия для замачивания и прорастивания выбираются таким образом, чтобы стимулировать равномерное прорастание и однородную модификацию солода. Конечная температура воздуха при обжиге составляет 80-85°C. Аромат пильзнерского солода, как правило, описывается как солодовый, слегка ореховый и сладкий. Это отличный солод для всех сортов солодового пива, однако он обладает достаточной активностью и характером для использования в качестве основного солода в различных сферах пивоварения.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Для всех видов пива или виски. Пильзнерский солод характеризуется неинтенсивной окраской.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 80,0
Цветность	°ЕВС	3,3-4,3
Белок	% сух. в-ва	макс. 11,5
Растворимый азот	мг/100 г	600-750
Свободный аминный азот	мг/л	130-170
Бета-глюкан	мг/л	макс. 200
Хрупкость	%	мин. 80
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 250

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Пильзнерский 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?

Пильзнерский солод широко используется в качестве стандартного наименования для высококачественных солодов, которые можно применять для варки любого типа пива. Могут использоваться другие названия: лагерный, базовый или светлый солод.



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.

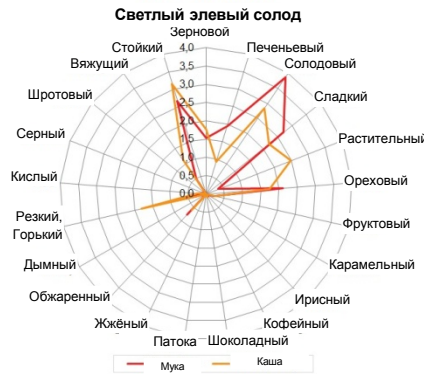
Солод отправляется навалом, а также в контейнерах, мешках типа "биг-бэг" и ПП пакетах по 25 кг.

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.



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Пильзнерский нулевой солод (Viking Pilsner Zero)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Пильзнерский нулевой солод изготавливается из двухрядного ярового ячменя "Null-Lox". Отличительной особенностью сортов "Null-Lox" является нулевая активность липоксигеназы, что положительно влияет на стабильность вкуса пива. Условия для замачивания и проращивания выбираются таким образом, чтобы стимулировать равномерное прорастание и однородную модификацию солода. Конечная температура воздуха при обжиге составляет 80-85°C. Аромат пильзнерского нулевого солода очень близок к традиционному пильзнерскому солоду и, как правило, описывается как солодовый, слегка ореховый и сладкий. Это отличный солод для всех сортов солодового пива, однако он обладает достаточной активностью и характером для использования в качестве основного солода в различных сферах пивоварения.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Для всех видов пива. Дозировка — до 100%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 80,0
Цветность	°EBC	3,0–4,3
Белок	% сух. в-ва	макс. 11,5
Растворимый азот	мг/100 г	макс. 775
Свободный аминный азот	мг/л	130–185
Бета-глюкан	мг/л	макс. 200
Хрупкость	%	мин. 80
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 250

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Пильзнерский нулевой 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?

Пильзнерский солод широко используется в качестве стандартного наименования для высококачественных солодов, которые можно применять для варки любого типа пива. Могут использоваться другие названия: лагерный, базовый или светлый солод. Пильзнерский нулевой солод также входит в это семейство.



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Венский солод (Viking Vienna)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Венский солод выдерживается при несколько более высоких температурах, чем пильзнерский. Следовательно, венский солод придаёт пиву золотистый цвет и повышает его экстрактивность и полноту вкуса. Из-за более высокой температуры выдерживания активность ферментов венского солода несколько ниже, чем у пильзнерского солода.

Аромат венского солода тонкий, с характерной солодовостью, некоторой сладостью и нотками карамельных ароматов. Также можно почувствовать некоторый ореховый привкус.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Венский солод хорошо подходит для пива с относительно светлыми оттенками. Как правило, он применяется для усиления цвета и аромата пива светлых сортов. Он также имеет свой собственный тип пива, венский лагер (Vienna lager), который славится своим глубоким золотистым цветом и солодовым вкусом.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 79,0
Цветность	°EBC	7-10
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 130
Осахаривание	мин.	макс. 15

Другие анализируемые значения

Хрупкость	%	мин. 80
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,0

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Венский 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.

А ВЫ ЗНАЛИ?

Венское пиво, как правило, подаётся в больших пивных бокалах объёмом один литр. Немного более высокое содержание спирта в этом пиве и хорошая питкость этого сорта может привести к эффекту похмелья на следующее утро. Будьте осторожны!



КЛАССИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

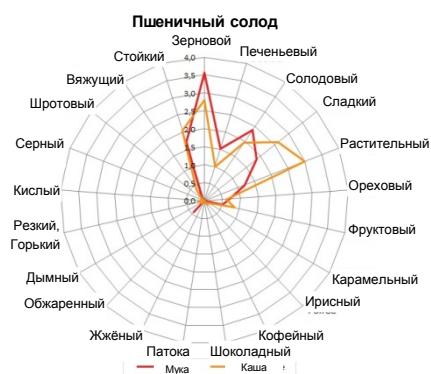
Пшеничный солод (Viking Wheat)



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.

ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Пивоваренные особые солоды предлагают пивоварам полный спектр солодов для создания пильзнеров, индийских светлых элей и других сортов пива. Как правило, эти солоды характеризуются невысокой или нулевой активностью ферментов. Дозировка использования любого конкретного солода зависит, главным образом, от этого показателя. Ароматы разнообразны - от зерновых ноток мюнхенского солода, до кофейных оттенков нашего шоколадного солода.



НОВИНКА 2019 ГОДА

ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Красный активный солод (Viking Red Active)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Уникальные характеристики этого исключительного солода основаны на особом сорте сырья и сложном процессе соложения при температуре выдержки более 100 °С.

Красный активный солод даёт чистый и устойчивый аромат солода, ореха и свежести в сочетании с уникальной амилазной активностью для данного оттенка. Это настоящий односортовый солод, подходящий для любого красноватого напитка.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Красный активный солод идеально подходит для красного эля, тёмных лагеров, фестивального пива и бока (крепкого тёмного пива) для выделения в них солодовых ароматов и насыщенного вкуса, а также усиления красноватых оттенков.

Сильная активность ферментов обеспечивает хороший потенциал для разработки рецептов с добавками или неактивными солодами. Если вы стремитесь достичь сильного красноватого оттенка, с этим солодом вам не нужно осветлять пиво посредством светлых солодов. Дозировка — до 100%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 4,5
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 79
Цветность	°EBC	30–40
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 140
Осахаривание	мин	макс. 20
pH		макс. 5,6

Белок	%	макс. 12,5
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 230

Другие анализируемые значения

ДМСП	мг/л	< 2,5
Степень сбраживания	%	мин. 76

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Красный активный солод производится в Финляндии. Солод отправляется навалом, а также в мешках типа "биг-бэг" и пакетах по 25 кг.

ХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА

Солод следует хранить в прохладном (< 20 °С) 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, выдаются на региональном уровне. Не используется сырьё на основе ГМО.

Подходит для веганского питания.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

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?

В Финляндии, солодовый ячмень поставляется непосредственно с близлежащих ферм на наш солодовый завод. Среднее расстояние составляет всего лишь около 50 км. На фермах также имеется собственное сушильное оборудование. Немедленная сушка после сбора урожая до низкой влажности для хранения (< 14%) сохраняет жизненную силу и безопасность ячменя даже на пару лет.

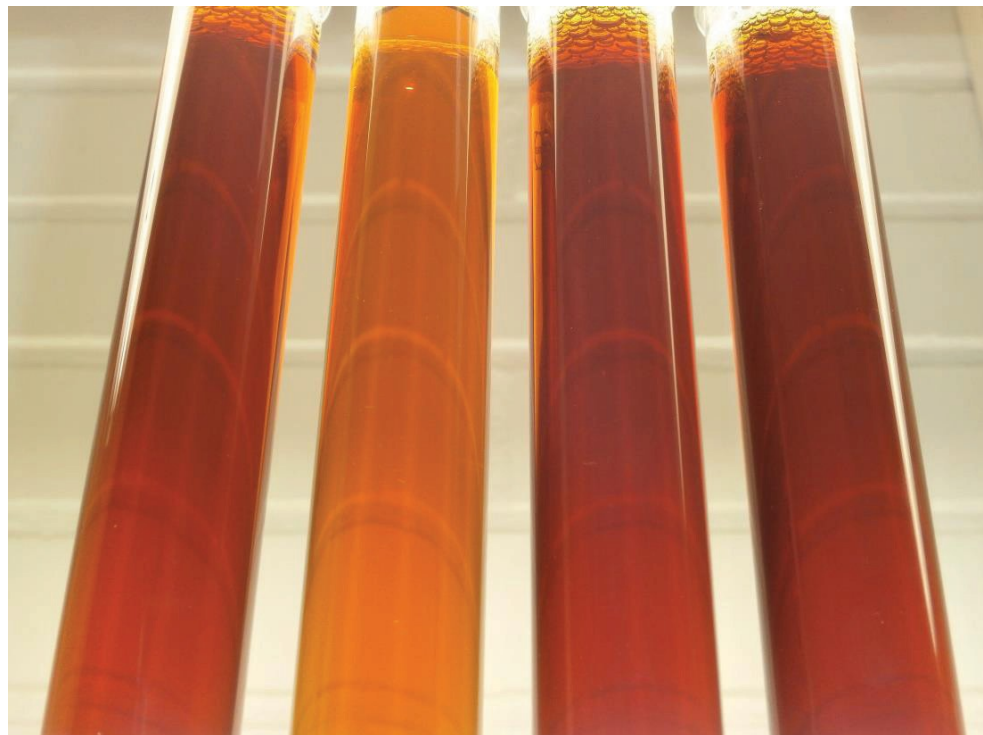
Изображение: Непрокипячённые сусла 16°P слева направо

Красный активный солод (Viking Red Active) 100%

Красный активный солод 50% + Пшеничный солод (Viking Wheat) 50%

Красный активный солод 50% + Карамельный солод 50 (Viking Caramel 50) 50%

Красный активный солод 50% + Карамельный солод 50 30% + Красный элевый солод (Viking Red Ale) 20%





ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ Карамельные солоды (Viking Caramel)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Карамельные солоды изготавливаются из зелёного солода. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Амилолитическая активность карамельных солодов равна нулю. Продукты реакции Майяра, образующиеся в ходе технологического процесса, могут действовать в качестве антиоксидантов и способствовать стабильности вкуса и аромата. Карамельные солоды, как правило, повышают качество и стойкость пены.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Карамельный 200



Карамельный 30



Карамельный 50



Карамельный 110



СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность (Карамельный 30)	%	макс. 7,0
Влажность (Карамельный 50-600)	%	макс. 6,0
Экстракт тонкого помола (Карамельный 30-200)	% сух. в-ва	мин. 75,0
Экстракт тонкого помола (Карамельный 300)	% сух. в-ва	мин. 73,0
Экстракт тонкого помола (Карамельный 400-600)	% сух. в-ва	мин. 68,0
Цветность (Карамельный 30)	°EBC	30 ± 5
Цветность (Карамельный 50)	°EBC	50 ± 10
Цветность (Карамельный 100)	°EBC	100 ± 10
Цветность (Карамельный 150)	°EBC	150 ± 10
Цветность (Карамельный 200)	°EBC	200 ± 20
Цветность (Карамельный 300)	°EBC	300 ± 30
Цветность (Карамельный 400)	°EBC	400 ± 50
Цветность (Карамельный 600)	°EBC	600 ± 50

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Карамельные солоды хорошо подходят для зимнего пива, пива элевого типа и других ароматных сортов, таких как тёмные лагеры и стауты. Их можно также использовать в небольших количествах для регулирования цвета и обогащения вкуса и аромата светлых лагеров. По сравнению с солодом Saga Plus карамельный солод имеет более выраженный характер.

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Карамельный солод производится в Финляндии и Польше, но карамельный солод 30, 400 и 600 - только 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°С) 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.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

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?

Карамельные солоды изготавливаются из зелёного солода, отобранного из пророщенного сырья непосредственно перед обжигом. Сырьё для наших карамельных солодов точно такое же, как и для высококачественного пильзнерского солода.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

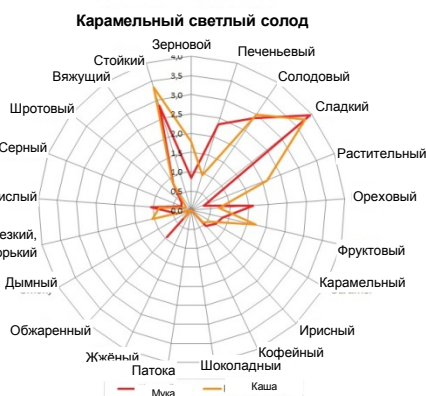
Карамельный светлый солод (Viking Caramel Pale)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Карамельный светлый солод изготавливается из зелёного солода. Несмотря на низкую цветовую ценность, карамельный светлый солод является настоящим карамельным солодом, то есть крахмал желатинизируется и осахаривается в его ядре. Карамельный светлый солод характеризуется сладким карамельным ароматом с ирисными и фруктовыми нотками. Активность ферментов практически не проявляется в карамельных светлых солодах.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Карамельный светлый солод используется для производства насыщенного пива с чистым, округлым вкусом. Из-за его низкой цветовой интенсивности он подходит и для светлых сортов пива. Дозировка, как правило, составляет до 30%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 7,5
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 77,0
Цветность	°EBC	8 ± 2

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Карамельный светлый 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 SO 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?

Карамельные солоды изготавливаются из зелёного солода, отобранного из пророщенного сырья непосредственно перед обжигом. Сырьё для наших карамельных солодов точно такое же, как и для высококачественного пильзнерского солода.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Карамельный пшеничный солод (Viking Caramel Wheat)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Карамельный пшеничный солод изготавливается из зелёного солода. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации. Амилолитическая активность карамельных солодов равна нулю. Продукты реакции Майяра, образующиеся в ходе технологического процесса, могут привести к кремообразности, насыщенности, интенсивности цвета, а также ароматы обжаренной пшеницы. Карамельный пшеничный солод обычно используется для повышения качества и стойкости пены.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Карамельный пшеничный солод имеет сладкий, солодовый, хлебный аромат с оттенками вкуса тёмного жареного хлеба.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный солод можно использовать для всех сортов пива, в которых применяются карамельные солоды, таких как индийские светлые эли, светлые эли, пиво с низким содержанием спирта, пшеничное пиво, бок. Карамельные пшеничные солоды хорошо подходят для регулирования цвета и обогащения вкуса.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 6,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 70,0
Цветность	°EBC	80 ± 40

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Карамельный пшеничный 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.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

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?

Карамельные солоды придают интенсивности цвету сула, улучшают стойкость и плотность пены.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Декстриновый солод (Viking Dextrin)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Декстриновый солод обладает исключительным вкусом, поскольку он проходит особые процедуры замачивания и проращивания, а также длительный процесс обжиги. В ходе первых этапов обжиги в печи зелёный солод помещается в строгие условия обжиги перед длительным процессом бережной сушки. Амилолитическая активность декстринового солода умеренная.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

В декстриновом солоде преобладают приятные сладкие, карамельные, ирисные и солодовые ароматы с оттенками вкуса печенья.



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Декстриновый солод можно использовать в помеле для элей и лагеров с целью придания насыщенности и общего сладкого вкуса с поддержанием хорошей стабильности пены. Поскольку декстриновый солод имеет лёгкую цветовую интенсивность с не слишком доминирующим вкусом, его дозировка может составлять до 30%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 6,5
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 79,0
Цветность	°EBC	10-16
Другие анализируемые значения		
Белок	% сух. в-ва	мин. 10,0
Видимое сбраживание	%	мин. 70
Свободный аминный азот	мг/л	140-180
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	120-180

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Декстриновый солод производится в Финляндии.

Солод отправляется в ПП/ПЭ 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.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

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?

В Финляндии, солодовый ячмень поставляется непосредственно с близлежащих ферм на наш солодовый завод. Среднее расстояние составляет всего лишь около 50 км. На фермах также имеется собственное сушильное оборудование. Немедленная сушка после сбора урожая до низкой влажности хранения (< 14%) сохраняет жизненную силу и безопасность ячменя даже на пару лет.



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.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Золотистый элевый солод (Viking Golden Ale)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Золотистый элевый солод изготавливается из двухрядного ярового ячменя. Параметры процесса соложения были выбраны с целью обеспечения высокой степени модификации солода, которая способствует его лёгкой обработке. Золотистый элевый солод имеет пониженный ферментативный потенциал.

В насыщенном аромате превосходно гармонируют доминирующие оттенки солода, печенья, а также сладкие и ореховые нотки. Золотистый элевый солод идеально подходит для элей и особых лагеров.

Интенсивность окраски золотистого элевого солода не слишком сильна, поэтому он также подходит для тонкой коррекции цвета классических лагеров с заметным упором на золотистый оттенок.

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Золотистый элевый солод производится в Финляндии.

Поставляется из Лаhti, Финляндия, в виде цельного ядра или измельчённой формы, навалом, в мешках типа "биг-бэг" и 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.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Наши солоды производятся в соответствии с требованиями стандартов

ISO 9001, ISO 22000 и ISO 14001.

Сертификаты, подтверждающие органическое происхождение, выдаются на региональном уровне. Не используется сырьё на основе ГМО.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

Анализ наших солодов проводится по методам EBC Analytica (или аналогичным), по возможности.

Характеристики продукции могут варьироваться в зависимости от особенностей конкретного урожая.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный солод подходит для всех видов пива, но особенно для золотистых элей и лагеров. Дозировка — до 50%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 80,0
Цветность	°EBC	9–14
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,0
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 130
Индекс Кольбаха	%	мин. 43
Хрупкость	%	мин. 75

А ВЫ ЗНАЛИ?

Основные сорта солодового ячменя в Финляндии - это *Tirple*, *Harbinger* и *Varke*. Все эти сорта демонстрируют хорошие сельскохозяйственные показатели в наших северных условиях.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

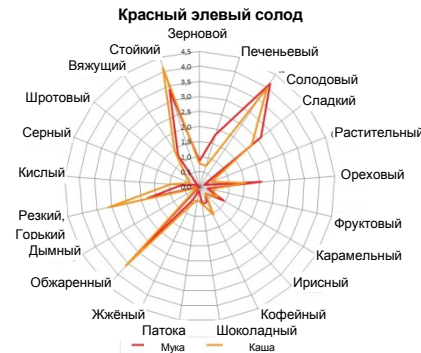
Красный элевый солод (Viking Red Ale)

ХАРАКТЕР СОЛОДА

Красный элевый солод - это ароматный солод, богатый меланоидинами. Его рекомендуется использовать для варки тёмного пива с целью усиления красноватого цвета и получения насыщенного аромата. Для обеспечения правильного вкуса и аромата применяется особая процедура соложения с контролируемой реакцией Майяра.

Красный элевый солод имеет горький солодовый вкус с ароматами ореха и обжаренного зерна, приобретаемый вследствие длительной выдержки. Красный элевый солод также слегка кисловат. Амилолитическая активность красного элевого солода низкая.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Красный элевый солод очень ароматен и может эффективно регулировать цветность. Он идеально подходит для особых элей, таких как американский светлый эль, индий светлый эль, красный эль, а также тёмных лагеров. Рекомендованная дозировка составляет до 20% помола.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 75,0
Цветность	°EBC	70 ± 10

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Красный 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% 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?

Красный элевый солод содержит ароматические соединения, называемые меланоидинами, которые образуются в результате реакций углеводов с аминокислотами при высокой температуре обжига.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Ржаной солод (Viking Rye)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Ржаной солод производится из высококачественной ржи. Процесс соложения не сильно отличается от производства пильзнерского солода. Конечная температура воздуха в печи составляет, как правило, 72-80°C.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Ржаной солод придаёт пиву аромат хлеба и мёда.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Ржаной солод можно использовать при варке особого ржаного пива, ржаных лагеров и элей. Этот солод ридёт пиву золотистый цвет и характерный ржаной аромат.

Мы рекомендуем выдерживать дозировку ниже 7% во избежание проблем в ходе сепарации сусла.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 6,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 81,0
Цветность	°EBC	4-10

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Ржаной солод производится в Польше.

Солод (цельное зерно) 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.

Не используется сырьё на основе ГМО.

Все используемые сорта ржи испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

Характеристики продукции могут варьироваться в зависимости от особенностей конкретного урожая.

А ВЫ ЗНАЛИ?

Подобно пшеничному солоду, ржаной солод также производится без шелухи. Он также более хрупкий, чем ячменные солоды, и легче поддаётся измельчению.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

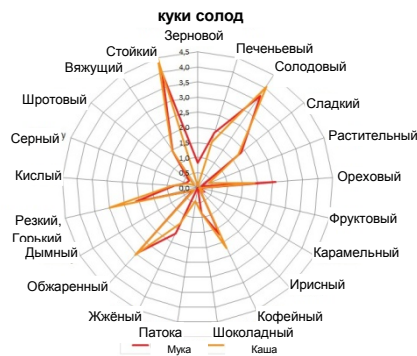
куки солод (Viking Cookie)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

куки солод производится путём обжарки высококачественного пильзнерского солода. Амилотическая активность куки солода практически не проявляется. Как можно догадаться из названия, в данном солоде доминируют мягкие приятные ароматы обжаренных злаков с тонкими оттенками поп-корна и печенья.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

куки солод включается в помол, в основном, для элей и лагеров, но также может использоваться для варки любого пива, в котором приветствуется приятный золотистый цвет и характерные ароматы. Уже при относительно низких дозировках можно отметить влияние на вкус. Стандартная дозировка куки солода, как правило, не превышает 20%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 6,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 72,0
Цветность	°EBC	40-60

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.

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

куки солод производится в Финляндии и Польше.

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

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?

Слово "Печеньевый" (Cookie) в названии солода относится к вкусовым атрибутам, знакомым по хлебобулочным изделиям. куки солод слегка обжаривается по технологиям чёрного и шоколадного солода. Он привнесит вкусовые оттенки жареного хлеба, характерные для бельгийского пива или эля.



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.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Шоколадный тёмный солод Viking Chocolate Dark)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Шоколадный тёмный солод производится путём обжарки пильзнерского солода. Конечная температура и время обжарки несколько ниже по сравнению с нашим чёрным солодом.

Амилолитическая активность шоколадного тёмного солода равна нулю. Количество ферментируемого экстракта довольно низкое.

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Шоколадный тёмный солод производится в Финляндии и Польше.

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

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



В шоколадном тёмном солоде можно почувствовать вкус горения и дыма с лёгкой горчинкой, но он проявляется не настолько интенсивно, как в случае чёрного солода. Можно почувствовать ароматы и вкусы кофе и шоколада, и они хорошо уравнивают общий вкус.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Шоколадный тёмный солод, в основном, включается в помол для варки портеров и стаутов, но также может использоваться и для другого пива тёмных оттенков, такого как тёмные эли, благодаря высокой интенсивности его окраски. Шоколадный тёмный 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 тёмного солода, как правило, не превышает 10%.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 67,0
Цветность	°EBC	800–1000

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.



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.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Обрушенный чёрный солод (Viking Pearled Black)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Обрушенный чёрный солод производится путём обжарки обрушенного пильзнерского солода. Ячменная шелуха удаляется в процессе обрушивания перед соложением и обжариванием. Солод имеет некоторую горечь из-за обрушивания, а также приятный вкус и аромат чёрного кофе. В данном солоде не наблюдается амилолитической активности, а количество ферментируемого экстракта низкое.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Вкус обрушенного чёрного солода резкий и горький. Также можно отметить мощные ароматы горения, дыма и обжаренных зёрен.



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Обрушенный 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 обрушенного чёрного солода в солодовой засыпи, можно быстро заметить изменения во вкусе, но всё же медленнее, чем в стандартном чёрном солоде. Дозировки свыше 10% применяются редко.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 65,0
Цветность	°EBC	800–1000

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Обрушенный чёрный 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?

Чёрный солод является источником сильно окрашивающих, ароматических и вкусовых веществ. Его добавляют в тёмные мучные изделия, ржаной хлеб, булочки, а также в цельнозерновые продукты. Для извлечения из этого солода всего богатства его вкуса и аромата, его следует измельчить перед использованием.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Обжаренный ячменный солод (Viking Roasted Barley)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Обжаренный ячменный солод производится путём обжарки высококачественного ячменного зерна. Процесс обжарки аналогичен процессу изготовления чёрного солода с применением дополнительных предосторожностей во избежание сжигания зерна. Конечная температура составляет более 200°C.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Вкус жареного ячменя более резкий и горький, чем у чёрного солода. В этом солоде проявляются мощные ароматы горения и дыма.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Обжаренный ячменный солод используется для варки тёмных сортов пива, таких как стауты и портеры, в основном, благодаря высокой интенсивности его окраски. Обжаренный ячменный солод придаст сухой аромат и насыщенный цвет.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 71,0
Цветность	°EBC	900–1200

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Обжаренный ячменный 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 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?

Обжаренные зёрна несолодовых культур, таких как ячмень, пшеница или рожь, придают пиву не только насыщенный цвет, но и характерный, слегка сырой "зерновой" привкус. Они находят широкое применение в варке особых и праздничных сортов пива.

ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Ниже представлен спектр наших органических солодов для варки органического экологически чистого пива. В цепочке их производства не применялись какие-либо пестициды или искусственные удобрения. Мы используем тщательно отобранные партии из проверенных сортов солодового ячменя, пригодных для органического выращивания. Эти солоды обладают такими же основными характеристиками, что и их неорганические двойники.



ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Органический пильзнерский солод (Viking Pilsner Organic)

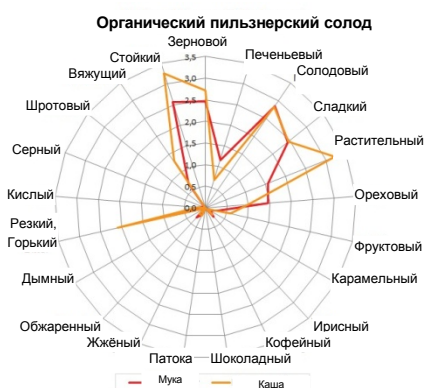


ХАРАКТЕР СОЛОДА

Органический пильзнерский солод изготавливается из двухрядного органического ярового ячменя. Условия для замачивания и проращивания выбираются таким образом, чтобы стимулировать равномерное прорастание и однородную модификацию солода.

Конечная температура воздуха при обжиге составляет 80-85°C. Аромат пильзнерского солода, как правило, описывается как солодовый, слегка ореховый и сладкий.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Органический пильзнерский солод можно использовать для варки всех видов органического пива и виски. Пильзнерский солод характеризуется окраской низкой интенсивности.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 79,0
Цветность	°EBC	3-5
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,5
Растворимый азот	мг/100 г	600-900
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 130
Бета-глюкан	мг/л	макс. 200
Хрупкость	%	мин. 75
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 220

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Органический пильзнерский 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.

А ВЫ ЗНАЛИ?

Все наши органические солоды производятся из особых, тщательно отобранных солодовых сортов ячменя, выращенных в соответствии со стандартами органического земледелия. Культуры выращиваются без применения искусственных удобрений, гербицидов и генетически модифицированных организмов (ГМО). Также ключевое значение имеет тщательно спланированный севооборот с циклом в несколько лет.



ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Органический светлый элевый солод (Viking Pale Ale Organic)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Органический светлый элевый солод изготавливается из двухрядного ярового ячменя. Высокая степень модификации солода способствует его лёгкой обработке. В аромате солода особенно доминируют 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

Органический 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% 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.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Органический светлый элевый солод



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Для всех видов пива или виски. Интенсивность окраски светлого элевого солода довольно низкая.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5.0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 78.0
Цветность	°EBC	4–7
Белок	% сух. в-ва	макс. 12.5
Индекс Кольбаха	%	мин. 43
Хрупкость	%	мин. 75

А ВЫ ЗНАЛИ?

Все наши органические солоды производятся из особых, тщательно отобранных солодовых сортов ячменя, выращенных в соответствии со стандартами органического земледелия. Культуры выращиваются без использования искусственных удобрений, гербицидов и генетически модифицированных организмов (ГМО). Также ключевое значение имеет тщательно спланированный севооборот с циклом в несколько лет.



ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Органический мюнхенский светлый солод
(Viking Munich Light Organic)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

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

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Органический мюнхенский солод производится в Финляндии и Польше.

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

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

Органический мюнхенский светлый солод



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.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Органический 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.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 5,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 78,0
Цветность	°EBC	14-20
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,5

Другие анализируемые значения

Свободный аминный азот	мг/л	мин. 130
Хрупкость	%	мин. 75
Осахаривание	мин	макс. 15

А ВЫ ЗНАЛИ?

Все наши органические солоды производятся из особых, тщательно отобранных солодовых сортов ячменя, выращенных в соответствии со стандартами органического земледелия. Культуры выращиваются без применения искусственных удобрений, гербицидов и генетически модифицированных организмов (ГМО). Также ключевое значение имеет тщательно спланированный севооборот с циклом в несколько лет.



ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

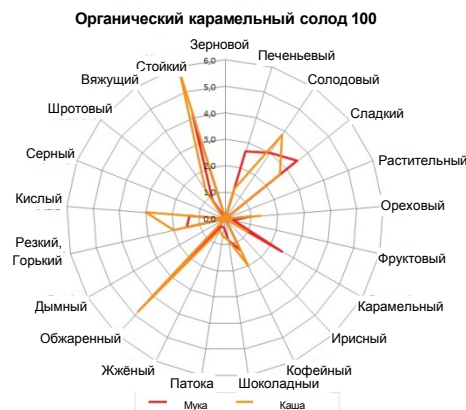
Органический карамельный солод 100 (Viking Caramel Malt 100 Organic)

ХАРАКТЕР СОЛОДА

Органический карамельный солод 100 изготавливается из органического зелёного солода. Для этого солода характерна высокая степень карамелизации.

Амилолитическая активность органического карамельного солода 100 равна нулю. Продукты реакции Майяра, образующиеся в ходе технологического процесса, могут действовать в качестве антиоксидантов и способствовать устойчивости вкуса и аромата. Органический карамельный солод 100, как правило, повышает качество и стойкость пены.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Органический карамельный солод 100 хорошо подходит для зимнего пива, пива элевого типа и других ароматных сортов, таких как тёмные лагеры и стауты. Его можно также использовать в небольших количествах для регулирования цвета и обогащения вкуса и аромата светлых лагеров.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 6,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 75,0
Цветность	°EBC	100 ± 10

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Органический карамельный солод 100 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.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

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?

Все наши органические солоды производятся из особых, тщательно отобранных солодовых сортов ячменя, выращенных в соответствии со стандартами органического земледелия. Культуры выращиваются без применения искусственных удобрений, гербицидов и генетически модифицированных организмов (ГМО). Также ключевое значение имеет тщательно спланированный севооборот с циклом в несколько лет.



ОРГАНИЧЕСКИЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДЫ

Органический чёрный солод (Viking Black Organic)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Органический чёрный солод производится путём обжарки органического пильзнерского солода. Конечная температура составляет более 200°C. Амилолитическая активность органического чёрного солода равна нулю. Количество ферментируемого экстракта низкое.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ

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

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Органический чёрный солод используется для варки стаутов и портеров, 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

Органический 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 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?

Все наши органические солоды производятся из особых, тщательно отобранных солодовых сортов ячменя, выращенных в соответствии со стандартами органического земледелия. Культуры выращиваются без использования искусственных удобрений, гербицидов и генетически модифицированных организмов (ГМО). Также ключевое значение имеет тщательно спланированный севооборот с циклом в несколько лет.



ОСОБЫЕ ПИВОВАРЕННЫЕ СОЛОДА

Органический пшеничный солод (Viking Wheat Organic)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Органический 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 преимущественно для варки пива пшеничных сортов, а также некоторых других сортов пива верхней ферментации. Пшеничный солод также используется для варки лагерных сортов пива с целью обогащения ароматов и усиления стабильности пены. Стандартная дозировка составляет примерно 50% помола для пшеничных сортов пива 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. 13,5
Тв. азот	мг/100 г	макс. 900
Свободный аминный азот	мг/л	мин. 90
Хрупкость*	МПа	макс. 2,0
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 250

*(измерена при 8,6%)

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Органический пшеничный солод производится в Финляндии.

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.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

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.



ОСОБЫЕ КОПЧЁНЫЕ СОЛОДЫ

Доведите рецептуру вашего продукта до совершенства с помощью наших новых солодов с дымным характером. Сырье для копчёных солодов прошло те же процедуры приёма, что и для всех прочих наших солодов. Эти солоды копятся по новейшим методам с помощью самого современного оборудования. Дым получается посредством сжигания торфа или древесины.



ОСОБЫЕ КОПЧЁНЫЕ СОЛОДЫ

Копчёный пшеничный солод (Viking Smoked Wheat)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Копчёный пшеничный солод производится с использованием дуба из уникальных природных зон, расположенных на северо-востоке Польши. Эти дубы называют "зелёными лёгкими Польши". Дым от дуба придаёт солоду специфический и нежный аромат. Благодаря относительно низкой температуре обработки поддерживается хорошая активность ферментов и прочие свойства, важные для пивоварения.

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.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

В пивоварении копчёный пшеничный солод можно использовать для варки пива под названием "Гродзиское" (Grodziskie) и других особых сортов пива. Копчёный солод также применяется в хлебопекарном производстве в качестве пряности.

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Копчёный пшеничный солод производится в Польше.

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

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Наши солоды производятся в соответствии с требованиями стандартов ISO 9001, ISO 22000 и ISO 14001.

Сертификаты, подтверждающие органическое происхождение, выдаются на региональном уровне. Не используется сырьё на основе ГМО.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

Анализ наших солодов проводится по методам EBC Analytica (или аналогичным), по возможности.

Характеристики продукции могут варьироваться в зависимости от особенностей конкретного урожая.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 9,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 81,0
Цветность	°EBC	макс. 10
Белок	% сух. в-ва	макс. 13,5
Фенолы	мг/л	5,0–10,0

А ВЫ ЗНАЛИ?

После 2-й Мировой войны в Польше для производства классического "гродзиского" солода использовались сорта красной пшеницы, дающие большее количество экстракта и содержащие меньше белка.



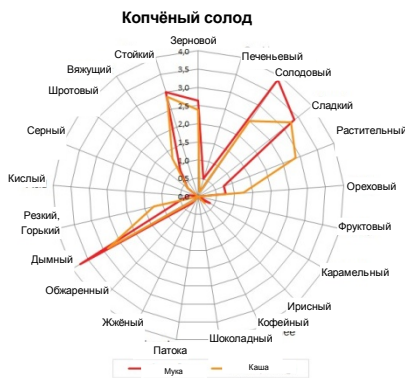
ОСОБЫЕ КОПЧЁНЫЕ СОЛОДЫ Копчёный солод (Viking Smoked)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Копчёные солоды производятся из двухрядного ярового ячменя сорта "Null-Lox" (без липоксигеназы). Эти солоды аналогичны по вкусу и аромату пильзнерскому солоду и имеют довольно сильный дымный аромат, который зависит от типа древесины, используемой для копчения. Мы можем использовать древесину яблони, бука, вишни, черешни и груши из экологически чистых регионов. Благодаря относительно низкой температуре обработки поддерживается хорошая активность ферментов и прочие свойства, важные для пивоварения.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ПРОПОРЦИИ



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

В пивоварении копчёный солод можно рассматривать как пильзнерский солод с особым ароматом, так как аромат копчёного солода и вкусовой профиль не слишком доминирующий. Копчёные солоды также применяются в хлебопекарном производстве в качестве пряности.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 9,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 81,0
Цветность	°EBC	макс. 10
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,0
Фенолы	мг/л	5,0–10,0

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.

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Копчёные солоды производятся в Польше.

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

ОБЩИЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Наши солоды производятся в соответствии с требованиями стандартов ISO 9001, ISO 22000 и ISO 14001.

Сертификаты, подтверждающие органическое происхождение, выдаются на региональном уровне. Не используется сырьё на основе ГМО.

Все используемые сорта ячменя испытаны и одобрены для применения в соложении и пивоварении.

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?

Для копчения нашего солода мы используем древесину из уникальных природных зон, расположенных на северо-востоке Польши. Эти деревья называют "зелёными лёгкими Польши".



ОСОБЫЕ КОПЧЁНЫЕ СОЛОДЫ

Подкопченный на торфе солод (Viking Lightly Peated)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Этот солод аналогичен по вкусу пильзнерскому солоду и оттеняется ароматом торфа и дыма. Используются сорта, пригодные для выдержки на торфе. Благодаря относительно низкой температуре обработки поддерживается хорошая активность ферментов и прочие свойства, важные для пивоварения.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Подкопченный на торфе солод можно использовать на винокурнях в производстве виски. Поскольку аромат и вкусовой профиль подкопченного на торфе солода не слишком доминирующий, в контексте пивоварения его можно рассматривать как пильзнерский солод с особым ароматом. Подкопченный на торфе солод также можно использовать в хлебопекарном производстве в качестве пряности.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 9,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 81,0
Цветность	°EBC	макс. 10
Белок	% сух. в-ва	макс. 12,0
Фенолы	мг/л	3,0–10,0

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.

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Подкопченный на торфе солод производится в Польше.

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

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?

В Польше солодовый ячмень поставляется непосредственно со специализированных ферм, расположенных рядом с нашим солодовым заводом. Среднее расстояние составляет всего лишь около 50 км.

СОЛОДЫ ДЛЯ СПИРТОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Далее представлены винокуренные солоды, выращенные под полуденным солнцем. Характер этих солодов отвечает самым строгим требованиям любой рецептуры изготовления виски. Они характеризуются повышенной активностью ферментов и высоким выходом спирта.



СОЛОД ДЛЯ СПИРТОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Ржаной солод для дистилляции (Viking Pot Still Rye)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Ржаной солод для дистилляции проходит особые процедуры замачивания, проращивания и обжиги для стимуляции высокой активности ферментов с целью поддержания хорошего поведения в ходе процесса дистилляции.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный солод разработан для процесса дистилляции виски на ржаном зерне, но его также можно использовать и для производства пива.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 7,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 83,5
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 300
Альфа-амилаза (Декстр.)	сух. в-ва	мин. 30
Гликозидный нитрил	г/т	< 0,5

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Ржаной солод для дистилляции производится в Финляндии.

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?

В некоторых регионах мира для производства виски используются кукуруза, пшеница, овёс и даже рис – в Японии.



СОЛОД ДЛЯ СПИРТОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Ферментный солод (Viking Enzyme)



ХАРАКТЕР СОЛОДА

Ферментный солод производится либо из двухрядного, либо из шестирядного ярового ячменя. Условия для замачивания и проращивания выбираются с целью стимуляции высвобождения и синтеза ферментов. Процедура обжиги разрабатывается таким образом, чтобы максимально сохранить активность ферментов.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Ферментный солод рекомендуется использовать в тех случаях, когда в процессе пивоварения применяется высокая доля добавок. Он также подходит для производства качественного зернового виски и чистого спирта. Его также можно использовать для регулирования числа падения хлебопекарной муки. Для оптимизации выхода этанола ферментный солод может поставляться в виде смесей сортов с различным составом ферментов.

СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОДА

Влажность	%	макс. 7,0
Экстракт тонкого помола	% сух. в-ва	мин. 76,0
Диастатическая сила	°WK сух. в-ва	мин. 620
Альфа-амилаза (Декстр.)	сух. в-ва	мин. 70

ПРОИЗВОДСТВО И УПАКОВКА

Ферментный солод производится в Финляндии.

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?

Традиция производства шотландского виски требует высушивать проросшие ячменные зёрна путём их копчения в торфяном дыму, благодаря чему получается солод.



ЛИЦА ДЛЯ СВЯЗИ



ПРОДАЖИ ДЛЯ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН ИЗ ПОЛЬШИ



ТИМО ХУТТУНЕН
Эл. почта: timo.huttunen@vikingmalt.com
Моб. телефон: +358 50 561 3431



МАРЦИН СИМИОН
Эл. почта: marcin.siemion@vikingmalt.com
Моб. телефон: +48 603 634 762



ПАВЕЛ ЛЕЩИНСКИЙ - Польша
Эл. почта: pawel.leszczynski@vikingmalt.com
Моб. телефон: +48 694 468 455

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ И КАЧЕСТВЕ



РАЙМО КОЛЬОНЕН
Эл. почта: raimo.koljonen@vikingmalt.com
Моб. телефон: +358 41 504 4384



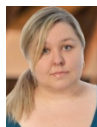
ЛОГИСТИКА

КШИШТОФ ЧАПЛИЦКИ
Эл. почта: krzysztof.czaplicki@vikingmalt.com
Моб. телефон: +48 607 991 646



МАЖЕНА ЖМИЕВСКА
Эл. почта: marzena.zmiejewska@vikingmalt.com
Моб. телефон: +48 603 630 412

ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОДАЖ



АГНЕСКА ГРАБОВСКА
Эл. почта: agnieszka.grabowska@vikingmalt.com
Моб. телефон: +48 691 980 906



НИКАНДРА СУРОВКА
Эл. почта: nikandra.surowka@vikingmalt.com
Моб. телефон: +48 882 430 393



АГНЕСКА СВАТОВСКА
Эл. почта: agnieszka.swatowska@vikingmalt.com
Моб. телефон: +48 539 867 801



ПРОДАЖИ ДЛЯ КРАФТОВЫХ ПИВОВАРЕН ИЗ ФИНЛЯНДИИ



ТИМО ХУТТУНЕН - Финляндия, Прибалтика, Россия, а также по всему миру
Эл. почта: timo.huttunen@vikingmalt.com
Моб. телефон: +358 50 561 3431



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ И КАЧЕСТВЕ

РАЙМО КОЛЬОНЕН
Эл. почта: raimo.koljonen@vikingmalt.com
Моб. телефон: +358 41 504 4384



ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОДАЖ

ТИЕМУ ЛЕЙКАС
Эл. почта: teemu.leikas@vikingmalt.com
Моб. телефон: +358 40 457 0041

РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЙ СКЛАД

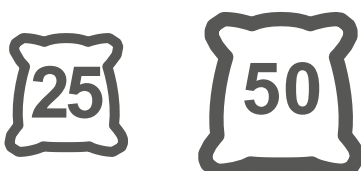
САРИ ОДЖАНСУУ
Эл. почта: sari.ojansuu@vikingmalt.com
Моб. телефон: +358 44 371 2707

ВАРИАНТЫ УПАКОВКИ СОЛОДА

НАВАЛОМ



ПАКЕТЫ



МЕШКИ "БИГ-БЭГ"



МЕШКИ-ВКЛАДЫШИ
ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ



ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ СОЛОДА

ПАЛЛЕТЫ



САМОСВАЛЫ



ГРУЗОВИКИ-
ЦИСТЕРНЫ



КОНТЕЙНЕРЫ



ХОТИТЕ СТАТЬ НАШИМ ПАРТНЁРОМ?

**Мы постоянно ищем партнёров для представления
компании Viking Malt на новых рынках.**

**Если Вас заинтересовало наше предложение, напишите
нам по этому адресу:**

partners@vikingmalt.com

