



Słód enzymatyczny

Opis:

Produkowany z dwu lub sześciorzędowego jęczmienia. Suszony w niskiej temperaturze w taki sposób, aby utrzymać możliwie najwyższą aktywność enzymów. Czasem warto mieć niewielką ilość w browarze domowym, żeby uratować zacier w którym, w wyniku przegrzania, enzymy uległy dezaktywacji.

Zastosowanie:

Stosowany przy dużych zasypach surowców niesłodowanych, głównie w gorzelnictwie.

Przykładowe parametry na podstawie specyfikacji Viking Malt:

Parametry:	Parametr	Wartość
Wilgotność:	%	<7
Ekstrakt:	% s.m.	>76
Siła diastatyczna:	Wk s.m.	>620

Przechowywanie i bezpieczeństwo:

Słód powinien być przechowywany w chłodnym (<20°C), suchym (<40 RH%) i bezwonny miejscu. W takich warunkach dopuszczalny okres składowania słodu wynosi co najmniej 12 miesięcy. Należy dbać, by produkt nie stykał się z gorącymi powierzchniami oraz unikać wdychania pyłu ze słodu.