



ВЫСУШЕННЫЕ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОЛОДА

Традиция с 1899 года



ТОКОВАЯ СОЛОДОВНЯ
ЗАГЛИНИЦЕ





ИСТОРИЯ

ROLNICKÝ AKCIOVÝ PIVOVAR SE SLADOVNOU V ZÁHLINICÍCH NA MORAVĚ.



Telegramy: Pivovar Záhlinice.
Účet c. k. poštovní spořitelny č. 807.990.
C. k. poštovní a telegrafní úřad v místě.

V Záhlinicích, dne 190
stanice severní dráhy čís. Ferdinanda.

Пивоварня Заглинице была основана в 1895 году, а первая пивная продукция была в 1896 году. С самого начала она стала известна не только производством интересного пива, но и стала популярным центром общественных мероприятий в Заглиницах. Поскольку пивоварня находилась в плодородной области «без тени» - в регионе Гана, известной выращиванием лучшего пивоваренного ячменя, и благодаря прогрессивному крестьянину и давнишнему Мэру Франтишеку Скопалику (1822 - 1891) в пивоварню - в то время - входила также большая современная солодовня (1899), которая до сих пор производит солод с использованием традиционных технологий. Солодовня перерабатывает солодовые сорта исключительно из ярового ячменя, рекомендованного для производства чешского пива, и, таким образом, следует традиции производства солодов.





ИСТОРИЯ

1.



2.



3.



EMANUEL RITTER VON PROSKOWETZ
Mährisches Landhaus Albertheim (Mähren)

4.



1. Совет директоров акционерного пивоваренного завода в Заглинице (1896)

2. Франтишек Скопалик по прозвищу «HOSPODÁŘ» (1822 - 1891)

3. Эммануил фон Просковец (1818 - 1909) – современник Скопала, который вывел исторически первый и всемирно известный сорт солода Просковец HANA PEDIGREE

4. Современный рекламный баннер (Николаш Алеш, 1896)



ТРАДИЦИОННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ТРАДИЦИОННЫЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА СОЛОДА



ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕНЬ

ОЧИСТКА СОРТИРОВКА

ДРОБИ, ПЛЮХИ, <2,2 мм
ДОБАВКИ, ПЫЛЬ

ВОДА
КИСЛОРОД

ЗАМАЧИВАНИЕ

ПОПЛАВКИ
СТОЧНАЯ ВОДА

КИСЛОРОД

ПРОРАЩИВАНИЕ

ТЕПЛО
ДИОКСИД УГЛЕРОДА

ОБЖАРЕНИЕ

ЗЕЛЕНЫЙ СОЛОД

ВЫСУШИВАНИЕ

ТЕПЛО
ВЛАЖНЫЙ ВОЗДУХ

ОТДЕЛЕНИЕ РОСТКОВ
ЗЕЛЕНОГО СОЛОДА

СОЛОДОВЫЕ РОСТКИ
ГOTOVЫЙ СОЛОД К СОЗРЕВАНИИ



ТРАДИЦИОННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ТРАДИЦИОННАЯ ПРОЦЕДУРА ПРОРАЩИВАНИЯ НА ТОКАХ



Процедура проращивания на токах является самым старым традиционным способом солода. Практикуется уже с времен промышленной революции и сегодня производится следующим образом солод только в нескольких местах в мире, особенно здесь, в Чехии.

В токовой солодовне проращиваемый материал укладывался на ток в низкие насыпи с высотой около 10-14 см. Солодовник регулярно следит и регулирует процесс, будь то “добрывгиванием” или непрерывным урыхлением и и перераспределением насыпов вручную или с помощью механизированных мальтомобилей. Таким образом, зерна всегда могут естественным образом дышать без потенциальных внешних напряжений, связанных с прорастанием в высоких кучах. Следовательно, этот подход, в принципе, требует человеческой работы, пространства и постоянного ухода и опыта солодовников.

В токовой солодовне проращиваемый материал укладывался на ток в низкие насыпи с высотой около 10-14 см. Солодовник регулярно следит и регулирует процесс, будь то “добрывгиванием” или непрерывным урыхлением и и перераспределением насыпов вручную или с помощью механизированных мальтомобилей. Таким образом, зерна всегда могут естественным образом дышать без потенциальных внешних напряжений, связанных с прорастанием в высоких кучах. Следовательно, этот подход, в принципе, требует человеческой работы, пространства и постоянного ухода и опыта солодовников.

Так что «DEJ BŮH ŠTĚSTÍ»!





СПИСОК ПРЕДЛАГАЕМЫХ СОЛОДОВ

 ВЫСУШЕННЫЕ СОЛОДА

 ОБЖАРЕННЫЕ СОЛОДА

СТР.	ВИД	ЕВС
------	-----	-----

7	ПЛЬЗЕНЬСКИЙ	2,5-3,5
8	ПЕЙЛ ЭЛЬ	4,5-5,5
9	ВЕНСКИЙ	7-10
10	МЮНХЕНСКИЙ	15-25
11	МЕЛАНОИДИНОВЫЙ	40-60
12	ПШЕНИЧНЫЙ	3-5

13	КАРАМЕЛЬНЫЙ ЭКСТРА СВЕТЛЫЙ	40-60
13	КАРАМЕЛЬНЫЙ СВЕТЛЫЙ	100-120
14	КАРАМЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ	170-200
15	КАРАМЕЛЬНЫЙ ТЕМНЫЙ	300-400
16	ЖЖЕНКА	800-1500
17	ОБЖАРЕННЫЙ РЖАНОЙ	500-800
18	ОБЖАРЕННЫЙ ЯЧМЕНЬ	1100-1200
19	ОБЖАР. ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД	800-1000

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ВЫСУШЕННЫЕ

Пльзеньский



ЦВЕТ

- 2,5 - 3,5 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Солод PILSNER, приготовленный из пивоваренного ячменя на токах, используется для производства пива типа лагер, потребительского и специального пива с различными концентрациями исходного сусла. Они имеют более насыщенный цвет конгрессного сусла, цвет после приготовления, адекватное протеолитическое разложение, достаточную активность амилолитических ферментов для обеспечения идеального осахаривания затора и сусла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Лагер
- основа для других видов пива

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Насыпь
- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем
- 1100 КГ BIG BAG

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ВЫСУШЕННЫЕ

Пейл Эль



ЦВЕТ

- 4,5 - 5,5 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Солоды Пейл Эль изготавливаются из подходящих сортов двухрядного ячменя, традиционно подходящих для производства пива типа PALE ALE.
- Они имеют более высокую цветовую ценность, более низкое содержание азотистых веществ и более низкую диастатическую силу, чем солод Пльзень

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Пейл Эль
- Старт, Портер

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ВЫСУШЕННЫЕ

Венский



ЦВЕТ

- 7-10 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Венский солод, пригодный для пива лагерного типа, имеет примерно в два раза больше цвета, чем солод Пльзеньский из-за другого процесса приготовления высушенного солода, и может быть расположен на границе между светлыми и темными солодами. Более высокие температуры во время высушивания создают больше продуктов Майяровой реакции, благодаря этому так называемое солодовое пиво дает более отчетливый вкус с тонами хлеба и полным золотистым цветом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Лагер, Праздничное пиво
- пиво MÄRZEN

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ВЫСУШЕННЫЕ

Мюнхенский



ЦВЕТ

- 15-25 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Темные солода мюнхенского типа также называют баварскими солодами. Они обычно используются для приготовления темного пива. В частности, они имеют более высокие значения цвета для конгрессного сусла, более высокое содержание белка, более низкую экстрактивность и активность ферментов, выраженный аромат и повышенную концентрацию продуктов реакции Майяра из-за более высоких температур у высушивания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное / полутемное пиво
- Лагер
- специальные пива

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.





СОЛОДЫ ВЫСУШЕННЫЕ

Меланоидиновый



ЦВЕТ

- 60-80 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Меланоидиновые солода обычно используются при производстве темного пива. В отличие от карамельных солодов, они дают более высокий цвет, характерный вкус и аромат не за счет повышения температуры, а за счет более интенсивного хода реакции Майяра. Они имеют чисто солодовый аромат и вкус без горького вкуса, типичный для цвета и карамельного солода.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное/полутемное пиво
- Бокбир, Вайсбир
- Янтарное пиво

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ВЫСУШЕННЫЕ

Пшеничный



ЦВЕТ

- 3-5 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Пшеничный солод используется для производства пшеничных и других сортов пива верхнего брожения. В отличие от ячменного солода, пшеница не имеет плухов и имеет более высокую долю соединений азота и полисахаридов по сравнению с ячменем.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Пшеничное пиво
- пива верхнего брожения

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ОБЖАРЕННЫЕ

Карамельный Экстра Светлый / Светлый



ЦВЕТ

- 40-60 ЕВС (Экстра Светлый)
- 100-120 ЕВС (Светлый)

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Карамельные солода, как правило, изготавливают из хорошо измельченного зеленого солода в высокоскоростных обжаривающих барабанах при высоких конечных температурах. Карамельный Экстра Светлый солод готовится мягким обжигом. Легкие карамельные солода используются в основном для улучшения пенообразования, окислительно-восстановительной способности и вкуса светлого пива.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное/полутемное пиво
- Мюнхенские пива

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.





СОЛОДЫ ОБЖАРЕННЫЕ

Карамельный Стандарт



ЦВЕТ

- 170-200 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Карамельные солода, как правило, изготавливают из хорошо измельченного зеленого солода в высокоскоростных обжаривающих барабанах при высоких конечных температурах.
- Средний карамельный солод жарят при несколько более высоких температурах, чем легкий карамельный солод. Плухи более темные, эндосперм зерна стеклянный, от желтого до коричневого. Запах чистой карамели и вкус сладкий

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное пиво

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



солоды

ОБЖАРЕННЫЕ

Карамельный Темный



ЦВЕТ

- 300-400 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Карамельные солода, как правило, изготавливают из хорошо измельченного зеленого солода в высокоскоростных обжаривающих барабанах при высоких конечных температурах.
- Вкус от сильного карамельного до горького, ароматный запах.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное пиво

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.





СОЛОДЫ ОБЖАРЕННЫЕ

Жженка



ЦВЕТ

- 800-1500 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Они используются при производстве сильно темного пива, цвета которого не могут быть получены обычным темным солодом мюнхенского типа. Они готовятся из готовых, увлажненных солодов, обжаренных с градацией температуры. Горечь уменьшается после обжарки с небольшим увлажнением. Как правило, он дозируется на 1-2% расхода. Во вкусе это проявляется грубостью тонов и горчинкой

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное пиво

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ОБЖАРЕННЫЕ

Обжаренный Ржаной



ЦВЕТ

- 500-800 ЕВС

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Обжаренный солод, приготовленный из высококачественной ржи. Производство заключается в прямом обжаривании несоложеной ржи при высоких температурах, когда необработанная рожь после обжига в пиве демонстрирует оптимальную горечь с тонами зерна.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное пиво
- Старт

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.





СОЛОДЫ ОБЖАРЕННЫЕ

Обжаренный Ячмень



ЦВЕТ

- 1100-1200 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Жареный ячмень получают путем обжига несоложеного ярового двухрядного ячменя при высоких температурах. Характеризуется его острой, сухой и твердой горечью без намека на сладость.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное пиво

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.



СОЛОДЫ

ОБЖАРЕННЫЕ

Обжаренный Пшеничный Солод



ЦВЕТ

- 800-1000 EBC

ХАРАКТЕРИСТИКА

- Производство похоже на крашение солода, но используются более низкие температуры. По сравнению с солодом краситель также имеет более грубый и горький вкус и, следовательно, является относительно более тонким.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Темное пиво

ВАРИАНТЫ ДОСТАВКИ

- Фасовка в 50кг мешки полипропиленовые с вкладышем

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ О СОЛОДЕ.





НАШИ КЛИЕНТЫ

МЫ ИЗ ЧЕХИИ,
НАШИ КЛИЕНТЫ
СО ВСЕГО МИРА...

Исландия
BRUGGSMIDJAN KALDI



Вьетнам
GAMMER BEER, Сайгон



Кипр
PIVO "ПІВО", Никосия



Франция
LA BRASSERIE DE LUTTERBACH



Россия
VELKA MORAVA, Москва



ПОЧТИ 300 КЛИЕНТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ МНОГО ЧЕШСКИХ
ПИВОВАРЕН, ОТМЕЧЕННЫХ НАГРАДАМИ..





ГЕНИЙ МЕСТА

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ И БУДЬ КАК ДОМА ...





КОНТАКТ

АДРЕС СОЛОДОВНИ:

ZÁHLINICE 67
768 24 HULÍN
Чешская Республика



КОМПАНИЯ:

RAVEN TRADING S.R.O.
DOLNÍ HEJČÍNSKÁ 350/31
779 00 OLOMOUC
Чешская Республика



КОНТАКТЫ:

WWW. RAVEN-TRADING.CZ

ANTONÍN KOLMAN

АНТОНИН КОЛМАН

KOLMAN@RAVEN-TRADING.CZ

+420 603 498 293

ТОМАШ КОРАНДА

ТОМАШ КОРАНДА

KORANDA@RAVEN-TRADING.CZ