ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΒΥΝΗΣ

Ονομασία: **Thracian Dark**
Τύπος: Munich malt type 2

Η Dark Βύνη Θράκης, από ποικιλίες δίστιχου κριθαριού, είναι μια ειδική βύνη εξαιρετικής ποιότητας με πλούσια αρώματα βύνης που χρησιμοποιείται κυρίως για να ρυθμίσει ελαφρώς το χρώμα σε μπύρες τύπου Ale και Lager και στην παραγωγή σκουρόχρωμης μπύρας τύπου Vienna, Märzen και Munich. Μέσω της εφαρμογής συστημάτων ολοκληρωμένης διαχείρισης σύμφωνα με τα πρότυπα Agro 2.1, 2.2, με αποκλειστική χρήση νερού και κριθαριού, και σύμφωνα με όλες τις διεθνείς προδιαγραφές και πιστοποιήσεις (FSSC 22000), η Dark Βύνη Θράκης αποτελεί την ιδανική πρώτη ύλη για εταιρείες που εφαρμόζουν τον παραδοσιακό νόμο αγνότητας (Reinheitsgebot) για την παραγωγή μπύρας.

Χαρακτηριστικά:

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ		**MIN**	**MAX**
ΥΓΡΑΣΙΑ (%)		2,0	3,5
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (%)		76,5	78,5
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ (%)		78,0	81,0
ΧΡΟΝΟΣ ΣΑΚΧΑΡΩΣΗΣ (min)		12,0	18,0
ΤΡΑΓΑΝΟΤΗΤΑ	ΑΛΕΥΡΑ (%)	88,0	-
	ΠΛΗΡΩΣ ΥΑΛΩΔΗ (%)	-	0,5
ΧΡΩΜΑ (EBC)		17,0	27,0
ΤΕΛ. ΒΑΘΜΟΣ ΖΥΜΩΣΗΣ (%)		72,5	78,5
ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ (%)		9,0	10,5

Συσκευασία:
Σάκοι των 25 κιλών, μεγαλόσακοι των 1.000 κιλών ή ατυποποίητη με τη χρήση φορτηγών για τη μεταφορά.
Διάρκεια ζωής:
Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από: 2 έτη από την ημερομηνία συσκευασίας.
Επισκόπηση:
Το βυνοποιείο μας διαθέτει τον πλέον σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό και τηρεί τις πιο υψηλές προδιαγραφές υγιεινής. Επεξεργάζεται μόνο ελληνική πρώτη ύλη και συγκεκριμένα κριθάρι βυνοποίησης αποκλειστικά από τη Μακεδονία και τη Θράκη. Εφαρμόζει τον κλασικό τρόπο παραγωγής: Νερό και Κριθάρι, χωρίς πρόσθετες και βοηθητικές ύλες. Παράγει άριστης ποιότητας βύνη από καλλιέργειες δίστιχου κριθαριού ολοκληρωμένης διαχείρισης σύμφωνα με τα πρότυπα του Agro 2.1, 2.2 και σύμφωνα με όλες τις διεθνείς προδιαγραφές και πιστοποιήσεις (FSSC 22000).
Σας διαβεβαιώνουμε ότι τα επίπεδα των βαρέων μετάλλων και των μυκοτοξινών στα προϊόντα μας, είναι κάτω από τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2023/915 όπως ισχύει εκάστοτε.