

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΒΥΝΗΣ**Όνομασία: **Thracian Wheat**Τύπος: **Wheat Malt**

Η Σταρένια Βύνη Θράκης, από μαλακό σιτάρι ποικιλίας Africa, είναι μια εξαιρετική βύνη βάσης με πλούσιο άρωμα, που χρησιμοποιείται κυρίως στη δημιουργία σταρένιων μπυρών τύπου Weissbier, Weizenbock και Witbier/Bière blanche. Μέσω της εφαρμογής συστημάτων ολοκληρωμένης διαχείρισης σύμφωνα με τα πρότυπα Agro 2.1, 2.2, με αποκλειστική χρήση νερού και σιταριού, και σύμφωνα με όλες τις διεθνείς προδιαγραφές και πιστοποιήσεις (FSSC 22000), η Σταρένια Βύνη Θράκης αποτελεί την ιδανική πρώτη ύλη για εταιρείες που εφαρμόζουν τον παραδοσιακό νόμο αγνότητας (Reinheitsgebot) για την παραγωγή μύρας.

Χαρακτηριστικά:

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ	MIN	MAX
ΥΓΡΑΣΙΑ (%)	3,8	4,5
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (%)	77,5	80,0
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ (%)	81,0	83,0
ΧΡΟΝΟΣ ΣΑΚΧΑΡΩΣΗΣ (min)	10,0	15,0
ΧΡΩΜΑ (EBC)	3,5	5,0
ΤΕΛ. ΒΑΘΜΟΣ ΖΥΜΩΣΗΣ (%)	77,0	81,0
ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ (%)	10,5	12,5

Συσκευασία:

Σάκοι των 25 κιλών, μεγαλόσακοι των 1.000 κιλών ή ατυποποίητη με τη χρήση φορτηγών για τη μεταφορά.

Επισκόπηση:

Το βυνοποιείο μας διαθέτει τον πλέον σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό και τηρεί τις πιο υψηλές προδιαγραφές υγιεινής. Επεξεργάζεται μόνο ελληνική πρώτη ύλη και συγκεκριμένα σιτάρι βυνοποίησης αποκλειστικά από τη Μακεδονία και τη Θράκη. Εφαρμόζει τον κλασικό τρόπο παραγωγής: Νερό και σιτάρι, χωρίς πρόσθετες και βοηθητικές ύλες. Παράγει άριστης ποιότητας βύνη από καλλιέργειες μαλακού σιταριού 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. 1881/2006 και τις τροποποιήσεις του.

Έδρα-Ζυθοποιείο: ΒΙ.ΠΕ. Κομοτηνής, Τ.Θ. 1024, 69 100 Κομοτηνή, Τ 25310 38715, E malt@verginabeer.com

Υποκ/μα Θεσ/νίκης: ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, 57 022 Θεσ/νίκη, Τ 2310 798915

Υποκ/μα Αθηνών: Λεωφ. Σπάτων 187, 15 351 Παλλήνη, Τ 210 666 4407