

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΒΥΝΗΣ****Όνομασία: Thracian F.B.A. (Foam-Body-Aroma) Malt**

Τύπος: 2RS Caramel Pils Malt

Η F.B.A. Βύνη Θράκης, από ποικιλίες δίστιχου κριθαριού, είναι ένα προϊόν εξαιρετικής ποιότητας που προσδίδει σημαντικά πλεονεκτήματα στον αφρό, το σώμα και τα αρώματα της μύρας. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της και ειδικότερα τα επίπεδα Βήτα Γλυκάνης (400mg/l) βελτιώνουν τη σταθερότητα του αφρού και το σώμα της μύρας. Παράλληλα, η ειδική διαδικασία αποξήρανσης εμπλουτίζει το άρωμα βύνης χωρίς να αυξάνει τον χρωματισμό (6-10 EBC). Προτεινόμενη δοσολογία έως 4%. Η F.B.A. Βύνη Θράκης παράγεται από καλλιέργειες δίστιχου κριθαριού 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), αποτελώντας την ιδανική πρώτη ύλη για εταιρείες που εφαρμόζουν τον παραδοσιακό νόμο αγνότητας (Reinheitsgebot) για την παραγωγή μύρας.

Χαρακτηριστικά:

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ		MIN	MAX
ΥΓΡΑΣΙΑ (%)		2,8	4,6
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (%)		74,0	77,5
ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ (%)		78,0	81,0
ΧΡΟΝΟΣ ΣΑΚΧΑΡΩΣΗΣ (min)		12,0	18,0
ΤΡΑΓΑΝΟΤΗΤΑ	ΑΛΕΥΡΑ (%)	75,0	-
	ΠΛΗΡΩΣ ΥΑΛΩΔΗ (%)	-	2,0
ΧΡΩΜΑ (EBC)		6,0	10,0
ΤΕΛ. ΒΑΘΜΟΣ ΖΥΜΩΣΗΣ (%)		75,0	80,0
ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ ΕΠΙ ΞΗΡΟΥ (%)		9,5	10,5
β-ΓΛΥΚΑΝΕΣ mg/l		350,0	500,0

Συσκευασία: Σάκοι των 25 κιλών, μεγάλα σάκοι 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.

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

www.thracianmalt.com