



## IREKS Sour Malt

<b>EBC:</b>	2 - 5
<b>Boja sladovine (Lovibond):</b>	1,2 - 2,3
<b>Vrsta piva:</b>	sve vrste piva
<b>Udio u usipku:</b>	≤ 5



### Opis / način primjene:

IREKSOV kiseli slad sadrži do 4,5% prirodne mliječne kiseline. Zbog toga je izuzetno prikladan za reguliranje pH vrijednosti komine. To poboljšava enzimske aktivnosti i stoga povećava prinos pivovare.

### Standardna specifikacija:

			Metoda*
Udio vlage	< 8	%	3.1.4.1
Boja sladovine	2 - 5	EBC units	3.1.4.2.8.1
pH vrijednost	3,4 - 3,6		3.1.2.7
Stupanj zakiseljenosti	> 45	ml 0.1 N NaOH na 10 g	

\*Analitička metoda prema MEBAK, Sirovine, 2011

**Pakovanje:** u rasutom stanju (kamion); moguća dostava mješavine slada  
500 kg velika vreća  
25 kg papirnata vreća s uloškom