



Sladovňa Sessler, a.s.
Pri Kalvárii 17, SK-917 01 Trnava
Tel.: +421 911 885 883
e-mail: obchod@sessler.sk
www.sessler.sk

Kvalitatívne parametre

HVOZDENÉ SLADY	M.J.	Plzenský slad	Bavorský slad	Mníchovský slad	Karamel. svetlý	Pšeničný slad	Viedenský slad	Pale Ale	Abbey	Melanoidný slad	Jačmenný diastatický	Pšeničný diastatický
Vlhkosť	% w/w	max. 5,0	max. 4,0	max. 4,0	4,0 – 5,5	3,5 - 7,0	max. 5,0	max. 5,0	max. 4,5	max. 4,5	3,5-5,0	3,5-5,0
Extrakt v sušine	% w/w	min. 80	min. 77	min. 77	73,0 – 77,0	79-81	min. 78	min. 78	min. 75	min. 75	79,0-82,0	79,0-82,0
Farba	EBC	max. 4,5	10-20	25-35	100-145	3,0-6,0	7,5 - 9,5	5,0 - 7,0	40-50	60-80	2,5-4	3-5
Scukrenie	min.	15	25	25	-	10-15	-	-	-	-	-	-
PH	-	5,6 - 6,0	5,5 – 5,8	5,5 – 5,8	5,1 – 5,5	5,5-6,0	5,6 - 6,0	5,6 - 6,0	5,6 - 6,0	5,6 - 6,0	5,5-6	5,5-6
Kolbach	-	min. 36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bielkoviny	% w/w	9,0 – 12	10,0 – 12,5	10,0 – 12,5	10,0 – 12,5	10,0-12,0	9,5 - 12,0	9,0 - 12,0	9,5 - 12,5	11,5 - 12,5	10,0-11,5	10,0-11,5
Karamelové zrná	% w/w	-	-	-	95	-	-	-	-	-	-	-

PRAŽENÉ SLADY	M.J.	Farebný svetlý	Farebný tmavý	Farebný špeciál	Karamel. tmavý	Kara-hell	Kara-belge	Kara-red	Kara-amber	Kara-aroma
Vlhkosť	% w/w	1,0 - 4,0	1,0 – 4,0	1,0 – 4,0	4,0 - 5,5	max. 9,0	max. 9,0	max. 7,5	max. 7,0	max. 7,0
Extrakt v sušine	% w/w	72	72	72	73,0 – 77,0	min. 74	min. 74	min. 74	min. 75	min. 73
Farba	EBC	800-999	1000-1199	1200-1350	150-200	20-30	30-35	40-60	60-80	300-350
Scukrenie	min.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PH	-	5,1 – 5,5	5,1 – 5,5	5,1 – 5,5	5,1 – 5,5	-	-	-	-	-
Kolbach	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bielkoviny	% w/w	10,0 – 12,5	10,0 – 12,5	10,0 – 12,5	10,0 – 12,5	-	-	-	-	-
Karamelové zrná	% w/w	-	-	-	min. 95	min. 90	min. 90	min. 90	min. 90	min. 90