

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Srdečně vítějte ve světě speciálních sladů Weyermann®

U Vašeho partnera v otázkách sladové problematiky s největším množstvím vyráběných druhů sladů na světě!

Náš certifikovaný QM-systém podle ISO 9001:2000 produkuje ve spolupráci s

naším vysoce kvalifikovaným produkčním týmem

naším všudypřítomným kontrolním systémem, který monitoruje každý krok výroby od příjmu surovin, přiměřeného skladování, sladování až expedici konečných produktů a který umožňuje zpětné sledování šarží

pravidelnými externími kontrolami, které odpovídají zákonu o potravinách

důsledným dodržováním výroby podle německého Reinheitsgebot

zpracováním výhradně sladovnického ječmene, pšenice a žita z certifikovaných výsadeb, které v žádném případě nepochází z geneticky modifikovaných rostlin

moderním zařízením sladovny a pivovaru

vysoce kvalitní světlé, pražené a karamelové slady, odhořčený sladový výtah SINAMAD® a různé sladové extrakty.

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Světlé slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Plzeňský slad extra světlý premium	2 - 3	ležáky s extra světlou barvou všechny ostatní běžné druhy piv	až 100 %	produkován z nejlepších ječmenů druhů Barke a Scarlett volbou vhodných surovin a speciálním vedením sladování získání světlých barev sladinu a mladiny	okamžitě
Český plzeňský slad	3 - 4	ležáky všechny ostatní běžné druhy piv	až 100 %	vyráběn z nejjemnější dvouřadý ječmene druhů Hanka pro produkci všech druhů světlých piv sladový základ pro speciální piva	okamžitě
Český slad z humnové sladovny	3 - 4	Plzeňska piva českého druhu evropská nízkokvasící piva mezinárodní piva výrazné chuti svrchně kvasný a nízkokvasící	až 100 %	vyrobené z českých jarních sladovnických ječmenů dle tradičního sladování v humnových sladovnách pro charakteristickou, plnou a výraznou chut piva	okamžitě
Plzeňský slad	3 - 5	ležáky všechny ostatní běžné druhy piv	až 100 %	vyroben z nejjemnějších domácích 2-řadých sladovnických ječmenů produkce všech světlých piv sladový základ pro speciální piva	okamžitě

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Světlé slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Slad typu Pale Ale	5,5 - 7,5	všechny ostatní běžné druhy piv Ale Stout Porter	až 100 %	pro produkci vynikajících ležáků a piv typu Ale	okamžitě
Vídeňský slad	7 - 9	exportní piva sváteční piva v minipivovarech "Märzenbier"	až 100 %	produkce piv zlatavé barvy a plnosti chuti	okamžitě
Mnichovský slad	I 12 - 17 II 20 - 25	tmavá piva sladová piva černá piva	až 100 %	zvýraznění charakteru piva zvýrazněním aroma dosažení výrazné barvy piva	okamžitě

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Speciální slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Krátký slad	2,5 - 4,5	ke kompenzaci vysoce rozluštěných sladů	max. 15 - 20 %	zlepšení stability pěny	okamžitě
Kouřový slad	3 - 6	kouřová piva - "Rauchbier" ležáky pivní speciality pšeničná piva	až 100 %	dosažení typického kouřového aroma a chuti	okamžitě
Kyselý slad pH 3,4 - 3,6	3 - 7	lehká piva ležáky výčepní piva	do 5 %	snížení pH sladiny zintenzivnění kvašení zlepšení stability chuti, zakulacení chuti	okamžitě
Melanoidní slad	60 - 80	tmavá piva polotmavá piva "Bockbier" "Weissbier" červená piva amber piva	do 20 %	zlepšení stability chuti a plnosti chuti korekce barvy piva dosažení polotmavé barvy optimalizace vystírání	okamžitě

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Pšeničné slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Pšeničný slad - světlý -	3 - 5	pšeničná piva piva typu "Kölsch" "Altbiere"	do 80 %	tvorba typického aroma svrchního kvašení	okamžitě
Pšeničný slad - tmavý -	14 - 18	svrchně kvašená piva lehká, nízkoalkoholická a nealkoholická piva	do 50 %	produkce svěžích piv s výrazným řízem podtržení typického pšeničného aroma	okamžitě
Pšeničný karamelový slad CARAWHEAT	100 - 130	svrchně kvašená piva	do 15 %	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění aroma pšeničného sladu tmavší barvy piva	okamžitě
Pšeničný pražený slad	800 - 1200	pouze pro tmavá pšeničná piva a svrchně kvašená piva typu "Altbier"	1 - 5 %	zintenzivnění aroma typického pro tmavá svrchně kvašená piva a barvy piva	okamžitě

CARAWHEAT je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Karamelové slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARAPILS	3 - 5	ležáky	5 - 10 %	zlepšení struktury a stability pěny	okamžitě
		lehká a nealkoholická piva	až 40 %	zvýšení plnosti chuti	
CARAHELL	20 - 30	světlá piva exportní piva sváteční piva	10 - 15 %	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma pozitivní vliv na pěnu plnější, kulatější chuť	okamžitě
		pšeničná piva výčepní piva lehká a nealkoholická piva	až 30 %	sytější barva, korekce barvy světlých piv optimalizace chuti kvasnicových piv	
CARARED	40 - 50	pro piva typu "Braunbier" "Bockbier" "Amberbier" "Red Ale" "Scottish Ale"	až 25 %	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma tmavé barvy piva načervenalé barvy piva	okamžitě

CARAPILS , CARAHELL a CARARED je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Karamelové slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARAAMBER	60 - 80	tmavá a polotmavá piva typu "Amber" "Amber Lager" "Amber Ale" "Bockbier"	až 20 %	zlepšení stability a plnosti chuti zakulacení barvy piva načervenalé barvy piva optimalizace vystírání	okamžitě
CARAMÜNCH	I 80 - 100 II 110 - 130 III 140 - 160	světlá piva exportní piva sváteční piva pšeničná piva výčepní piva lehká a nealkoholická piva	5 - 10 % u tmavých piv 1 - 5 % u světlých piv	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma plnější, kulatější chuť sytlejší barva, korekce barvy světlých piv	okamžitě
CARAAROMA	300 - 400	pro piva typu "Braunbier" "Bockbier" "Amberbier" "Red Ale" "Scottish Ale"	až 15 %	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma tmavé barvy piva načervenalé barvy piva	okamžitě

CARAAMBER , CARAMÜNCH a CARAAROMA je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Karamelové slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARAWHEAT	100 - 130	svrchně kvašená piva	do 15 %	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění aroma pšeničného sladu tmavší barvy piva	okamžitě
CARARYE	150 - 200	svrchně kvašená piva pečivo	až 15 %	zintenzivnění aroma žitného sladu tmavá piva	4 týdny

CARAWHEAT a CARARYE je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Pražené slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
CARAFA	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	tmavá piva mnichovského a kulmbašského typu	1 - 5 %	zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva	okamžitě
CARAFA SPEZIAL z odpluchovaného ječmene	I 800-1000 II 1100-1200 III 1300-1500	vícetupňová piva černá piva piva typu "Bockbier" a "Altbier"		vyráběno z odpluchovaného ječmene zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva nižší obsah hořkých látek	okamžitě
Pražený pšeničný slad	800 - 1200	pouze pro svrchně kvašená piva typu "Altbier" nebo tmavá pšeničná piva	1 - 5 %	zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva	okamžitě
Pražený žitný slad	500 - 800	speciální svrchně kvašená piva	1 - 5 %	zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva	okamžitě
Špalda	450 - 650	vícezrná piva pekárenství	až 5 %	tmavé barvy piva typická, jemná příchut po pražení	4 týdny

CARAFA je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Pražené obilí	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Pražené žito	500 - 800	speciální piva žitná piva	do 5 %	pražené žito je velice tmavý pražený slad, který je vyráběn ze zdravého, vysoce kvalitního žita	okamžitě
Pražený ječmen	1100 - 1200	piva typu "Stout"	do 5 %	pražený ječmen se vyrábí z letní odrůdy dvouřadého ječmene speciálním vedením pražení se dosahuje velmi tmavých barev praženého sladu Weyermann	okamžitě

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Diastatické slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Pšeničný diastatický slad	3 - 5	pivovary palírny pekárny	dle potřeby	vysoká enzymová aktivita zlepšuje odbourávání škrobu	okamžitě
Ječmenný diastatický slad	3 - 6	pivovary palírny pekárny	dle potřeby	vysoká enzymová aktivita zlepšuje odbourávání škrobu pro výrobu sladových extraktů	okamžitě

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Žitné slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Žitný slad	3 - 8	speciální piva vícevrnná piva žitná piva	50 %	typické aroma žitného sladu možno použít jako sladovou bázi	okamžitě
Žitný karamelový slad CARARYE	150 - 200	svrchně kvašená piva pečivo	až 15 %	zintenzivnění aroma žitného sladu tmavá piva	4 týdny
Žitný pražený slad	500 - 800	svrchně kvašená speciální piva	1 - 5 %	zintenzivnění typického aroma a barvy tmavých svrchně kvašených piv	okamžitě

CARARYE je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann GmbH & Co.KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Slad z kontrolovaných biologických kultivací a slad z integrovaných kultivací

Na přání produkuje všechny naše slady z kontrolovaných biologických kultivací s odpovídajícím označením zemědělských výrobků a potravin.

Dle odst. 10 čl. 1 písmeno C nařízení (EWG) č. 2092-91 z 24. června 1991 podle ekologického pěstování s odpovídajícím označením pro zemědělské produkty a potraviny.

Po přezkoušení od (DE-001 Eko-kontrolní místo) firmy
BCS Eko-garance s.r.o. Kontrol Systém Peter Grosch, Cimbernstrasse 21, 90402 Norimberk*,
byla zjištěna shodnost dle přílohy V tohoto nařízení pro ekologické zemědělství a EWG kontrolní systém.

Tímto je nám dovoleno na našich nálepkách pro naše výrobky, které byly takto zkontrolovány nést označení:

**Slad z ekologických kultivací
(Biologická půda® - Demeter®)**

Prosím informujte se u nás o výjimečné kvalitě ječmenných, pšeničných a žitných sladů.

*Firma BCS Eko-garance s.r.o. (DE-001 eko kontrolní místo) je dle ustanovení dle úřadu pro výživu od 11.05.1992 jako privátní kontrolní místo pro realizaci kontrolního řízení dle nařízení (EWG) 2092-91, která připouští i dodatky k tomu přípustné vývozní dodatky a nařízení.

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Bio-slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Bio plzeňský slad	2,5 - 4,0	ležáky všechny ostatní běžné druhy piva	až 100 %	produkce všech světlých piv sladový základ pro speciální piva	okamžitě
Bio vídeňský slad	7 - 9	exportní piva svátěční piva v minipivovarech "Märzenbier"	až 100 %	produkce piv zlatavé barvy a plnosti chuti	okamžitě
Bio mnichovský slad	I 12 - 17 II 20 - 25	tmavá piva sladová piva černá piva	až 100 %	zvýraznění charakteru piva zvýrazněním aroma dosažení výrazné barvy piva	okamžitě
Bio pšeničný slad	3,0 - 4,5	pšeničná piva piva typu "Kölsch" "Altbier" svrchně kvašená piva lehká, nízkoalkoholická a nealkoholická piva	do 80 %	tvorba typického aroma svrchního kvašení produkce svěžích piv s výrazným řízem podtržení typického pšeničného aroma	okamžitě
Bio pražený žitný slad	500 - 800	speciální svrchně kvašená piva	1 - 5 %	zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva	4 týdny

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Bio-karamelové slady	Barva / EBC	Použití	Přídavek	Výsledek	Dostupnost
Bio CARAHELL	20 - 30	světlá piva exportní piva sváteční piva	10 - 15 %	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma pozitivní vliv na pěnu plnější, kulatější chuť sytlejší barva, korekce barvy světých piv optimalizace chuti kvasnicových piv	4 týdny
		pšeničná piva výčepní piva lehká a nealkoholická piva	až 30 %		
Bio CARAMÜNCH	110 - 130	světlá piva exportní piva sváteční piva pšeničná piva výčepní piva lehká a nealkoholická piva	5 - 10 % u tmavých piv 1 - 5 % u světlých piv	zvýšení plnosti chuti zintenzivnění sladového aroma plnější, kulatější chuť sytlejší barva, korekce barvy světých piv	4 týdny
Bio CARAFA	1000 -1200	tmavá piva mnichovského a kulmbašského typu vícestupňová piva černá piva piva typu "Bockbier" a "Altbier"	1 - 5 %	zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva vyráběno z odpluchovaného ječmene zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva nižší obsah hořkých látek	4 týdny

CARAFA , CARAHELL a CARAMÜNCH je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Mich. Weyermann GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Speciální služby našeho domu

Sladové směsi

Přesným směšovacíím zařízením v odbytovém skladu je možné připravit směs pěti různých sladů v minimálně 5 % zastoupení jednotlivých složek dle přání zákazníka.

Z toho plynou pro zákazníka následující výhody:

- enormní úspora místa, zvláště vhodné při omezených skladovacích prostorách
- nižší manipulační výlohy při přípravě speciálních sladů
- stálá kvalita produktů, díky konstantnímu složení směsí a jejich vysoké kvalitě
- záměny sladů na varně jsou při použití směsí vyloučeny

Poradenství při vytváření vlastních receptur

S kompletně vybavenou laboratoří a vyškoleným odborným personálem jsme schopni Vám poradit při sestavování vlastních receptur a sladových směsí.

V případě zájmu kontaktujte prosím našeho odpovědného pracovníka:

Jürgen Buhrmann: Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-24 e-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

Tento přehled produktů firmy Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG je možno získat v následujících jazycích:
angličtina, němčina, španělština, japonština, čínština, vietnamština, korejština, ruština, čeština

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Speciální služby našeho domu

• velikosti a možnosti doručení •

slad a sladové směsi jsou dodávány volně nebo pytlované v pytlích o velikostech 25 a 50 kg nebo v pytlích Big Bag o velikosti 250 - 1250 kg

• dodávky do Německa a evropských zemí •

ve spolupráci s různými spedičními firmami je slad dodáván do celého Německa a evropských zemí.
také menší množství sladu může být cenově výhodně dodáno.
doplňkové služby: Pomoc při vykládce sladu

• možnost dodávek sladu v kontejnerech po železnici nebo v kamionech •

• dodávky do zámoří •

v 20' a 40' zámořských kontejnerech, volně , pytlované nebo v pytlích Big-Bag

• volné dodávky lodí •

až do 1000 tun z přístavu Bamberg / Hassfurt

k výstavním účelům jsou k dispozici na přání zákazníkům také jutové pytle a další jiné materiály
prosím kontaktujte Sabine Weyermann: Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-33 e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

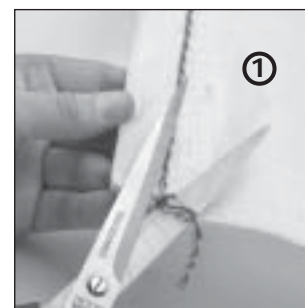
Pytel na slad Weyermann® - výhody a otevírací mechanismus



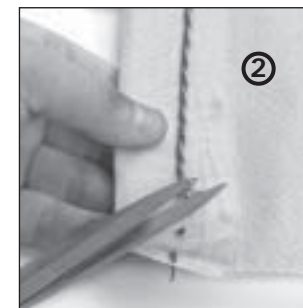
K zaručení vysoké kvality a k ochraně našich sladů, karamelových i pražených sladů plníme naše produkty pouze do kvalitních polypropylenových nevratných pytlů s vodotěsnou polyethylenovou vložkou, které jsou odolné proti roztržení. Všechny pytle jsou pevně sešity a mají tak garantovaný bezpečnostní uzávěr.

Jedinečná uzavírací technika umožňuje jednoduché a pohodlné otevření pytlů

prosím prostříhněte podle návodu:



1. prostříhněte kompletně celé řetězové vlákno



2. zatáhněte za bílé vlákno z červené smyčky, poutka



3. vytáhněte teď komplet celé bílé vlákno a šev se sám otevře

Další výhody nevratných PP pytlů Weyermann®:

založeno a dvojitě sešito červeno-bílými nitěmi slouží jako originální uzávěr

velikost pytlů 25 a 50 kg lehké zacházení

údaj o zemi původu

datum plnění na každém pytli

údaj o hmotnosti je vytištěn po straně

výrazný popis druhů sladu snadno rozeznatelný i po otevření



SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Extra služby firmy Weyermann®

V první polovině roku 2003 bylo u firmy Weyermann® zavedeno plnění do pytlů typu Big Bag:



jednoduché a hygienické použití

možnost plnění všech 50 druhů sladů
Weyermann do pytlů typu Big Bag

možnost plnění pytlů směsmi přesně
definovaného složení

přesně definovaná hmotnost mezi 500 a
1250 kg v souladu s velikostí varny



dodávky na paletách

Výhody:

jednoduchý transport vysokozdvihnými vozíky

šetří pracovní sílu a čas

úspora kapacity sila

úspora skladovacích prostor

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLAD WEYERMANN

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Pokusný pivovar Weyermann®



Nabízíme zájemcům následující možnost:

V pokusném pivovaru Weyermann (velikost várky 2,5 hl), postaveném firmou Kaspar Schulz, Bamberg, mohou pivovarníci z celého světa se zájmem o experimentování vyzkoušet své znalosti a kreativitu se všemi slady Weyermann .

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SINAMAR

Heinz Weyermann GmbH Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

odhořčené pivo z praženého sladu SINAMAR [®]	Druh obalu	Objem	Hmotnost	Dostupnost
<p>SINAMAR je vyráběn z praženého ječného sladu podle německého Reinheitsgebot bez použití geneticky modifikovaných surovin. K získání vysoké intenzity barvy a obsahu extraktu je pivo zakoncentrováno na vakuové odparce při nízkých teplotách (max. 70°C).</p> <p>SINAMAR je díky speciálnímu vedení procesu odhořčeno, nezpůsobuje zákal a je velice pH stabilní.</p> <p>SINAMAR nemá podle nařízení EU o ochranných značkách E-číslo, deklarace jako sladový extrakt, ječný sladový extrakt nebo pražený sladový extrakt je dostačující.</p> <p>SINAMAR se hodí výborně k barvení všech druhů potravin jako je např. chléb, pečivo, nápoje (pivo, jablečný nápoj, čaj), alkoholické nápoje a lékárnické produkty.</p> <p>Použití SINAMAR je velmi jednoduché: Přídavek může být uskutečněn na varně (při vyrážení), v ležáckém tanku (nejlépe při sudování), před filtrací, v přetlačném tanku nebo přímo v transportních obalech.</p>	nevratný kanystr	5 litrů	5,8 kg	okamžitě
	nevratný kanystr	10 litrů	11,7 kg	okamžitě
	nevratný kanystr	30 litrů	35,0 kg	okamžitě
	nevratný plastový tank	až 1000 litrů		okamžitě
<p>K zvýšení barvy 1 HL piva o jednu EBC jednotku je zapotřebí pouze 14 g SINAMAR .</p> <p>SINAMAR nemá absolutně žádný vliv na kvašení piva, ani kvašení nezrychluje ani je nezpomaluje.</p> <p>SINAMAR je nutné po otevření nádoby skladovat v chladu. Trvanlivost v uzavřené nádobě je minimálně jeden rok. Poškozené nádoby je nutné urychleně spotřebovat.</p>	<p>Analytické hodnoty:</p> <p>skutečný extrakt (hm.): 40 - 50 % specifická hmotnost (g/cm³): 1,16 - 1,19 barva / EBC: 8000 - 9000 hodnota pH: 4,0 - 4,5</p>			

odhořčené pivo z praženého sladu **SINAMAR** je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Heinz Weyermann GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

Bio SINAMAR

Heinz Weyermann GmbH Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-765 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-9765 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

odhořčené pivo z praženého sladu Bio SINAMAR®	Druh obalu	Objem	Hmotnost	Dostupnost
<p>Bio SINAMAR je vyráběn z praženého ječného sladu podle německého Reinheitsgebot bez použití geneticky modifikovaných surovin. K získání vysoké intenzity barvy a obsahu extraktu je pivo zakoncentrováno na vakuové odparce při nízkých teplotách (max. 70°C).</p> <p>Bio SINAMAR je díky speciálnímu vedení procesu odhořčeno, nezpůsobuje zákal a je velice pH stabilní.</p> <p>Bio SINAMAR nemá podle nařízení EU o ochranných značkách E-číslo, deklarace jako sladový extrakt, ječný sladový extrakt nebo pražený sladový extrakt je dostačující.</p> <p>Bio SINAMAR se hodí výborně k barvení všech druhů potravin jako je např. chléb, pečivo, nápoje (pivo, jablečný nápoj, čaj), alkoholické nápoje a lékárnické produkty.</p> <p>Použití Bio SINAMAR je velmi jednoduché: Příklad může být uskutečněn na varně (při vyrážení), v ležáckém tanku (nejlépe při sudování), před filtrací, v přetlačném tanku nebo přímo v transportních obalech.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>K zvýšení barvy 1 HL piva o jednu EBC jednotku je zapotřebí pouze 14 g Bio SINAMAR .</p> </div> <p>Bio SINAMAR nemá absolutně žádný vliv na kvašení piva, ani kvašení nezrychluje ani je nezpomaluje.</p> <p>Bio SINAMAR je nutné po otevření nádoby skladovat v chladu. Trvanlivost v uzavřené nádobě je minimálně jeden rok. Poškozené nádoby je nutné urychleně spotřebovat.</p>	nevratný kanystr	5 litrů	5,8 kg	okamžitě
	nevratný kanystr	10 litrů	11,7 kg	okamžitě
	nevratný kanystr	30 litrů	35,0 kg	okamžitě
	nevratný plastový tank	až 1000 litrů		okamžitě
<p>Analytické hodnoty:</p> <p>skutečný extrakt (hm.): 40 - 50 %</p> <p>specifická hmotnost (g/cm³): 1,16 - 1,19</p> <p>barva / EBC: 8000 - 9000</p> <p>hodnota pH: 4,0 - 4,5</p>				

odhořčené pivo z praženého sladu **SINAMAR** je ochrannou obchodní známkou sladovny registrovanou firmou Heinz Weyermann GmbH & Co. KG, Bamberg

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLADOVÝ EXTRAKT

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-16 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-916 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Sladový extrakt WEYERMANN®	Analytické hodnoty				Balení	Dostupnost
	Extrakt	Specifická hmotnost	Výhřevnost	Barva / EBC v 13 % mladě		
BAVARIAN PILSNER nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z vysoce kvalitního plzeňského sladu a sladu CARAPILS vhodné především pro piva typu ležák, světlé "M rzen", světlé "Bock" a "Oktoberbier"	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	15 - 18	kanystr 4 kg	okamžitě
BAVARIAN HEFEWEIZEN nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z kvalitního světlého pšeničného sladu, plzeňského sladu a sladu CARAHELL vhodné především pro kvasnicová pšeničná piva různých typů	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	20 - 25	kanystr 4 kg	okamžitě
MUNICH AMBER nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z vysoce kvalitního mnichovského sladu vhodné hlavně pro silná piva se sladovým aroma jako piva typu "Münchner", "Märzen", "Festbier" a "Bock"	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	22 - 28	kanystr 4 kg	okamžitě

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLADOVÝ EXTRAKT

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-16 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-916 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Sladový extrakt WEYERMANN®	Analytické hodnoty				Balení	Dostupnost
	Extrakt	Specifická hmotnost	Výhřevnost	Barva / EBC v 13 % mladě		
VIENNA RED nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z kvalitního vídeňského, plzeňského a melanoidního sladu vhodného především pro silná piva se sladovým aroma, např. piva typu "Amber", "Märzen", "Bock" a "Altbier"	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	40 - 50	kanystř 4 kg	okamžitě
BAVARIAN DUNKEL nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z kvalitního mnichovského a plzeňského sladu a sladu CARAMÜNCH vhodné především pro silná piva jako "Stout", "Bock" a tmavá a černá piva	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	65 - 75	kanystř 4 kg	okamžitě

V rámci systému managementu kvality podle DIN ISO 9001 rev. 2000 a systému HACCP garantujeme pro všechny produkty, obaly a transportní prostředky dodržování všech platných potravinářských zákonů a nařízení.

Při výrobě je dbáno na dodržení "Reinheitsgebot". Nejsou používány geneticky pozměněné suroviny ani pomocné látky. Suroviny ani produkty nejsou vystavovány záření. Obsah nitrosaminů, mykotoxinů a pesticidů leží pod zákonem danými normami. V rámci těchto analýz je dokázáno, že produkty neobsahují deriváty nitrofenolu.

Pro garanci těchto hodnot jsou produkty pravidelně podrobovány analýzám v nezávislých institucích.

Záruka trvanlivosti po dobu 12 měsíců od data dodání při skladování v uzavřených obalech při teplotách pod 20°C. Po otevření již nezodpovídá firma Weyermann za mikrobiologickou trvanlivost.

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!

SLADOVÝ EXTRAKT

Mich. Weyermann GmbH & Co.KG Brennerstrasse 17-19 D - 96052 Bamberg
 Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-16 Fax: +49 - (0)951 - 93 220-916 e-mail: info@weyermann.de www.weyermann.de

Sladový extrakt WEYERMANN®	Analytické hodnoty				Balení	Dostupnost
	Extrakt	Specifická hmotnost	Výhřevnost	Barva / EBC v 13 % mladě		
BAVARIAN MAIBOCK nehmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z vysoce kvalitního vídeňského sladu, sladu CARAPILS a CARARED vhodné především pro piva typu "Maibock" a další bavorské speciality	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	20 - 25	kanystr 4 kg	okamžitě
BAMBERG RAUCH nehmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z kvalitního kouřového sladu a sladu CARAFA SPECIAL vhodné především pro výrobu specialit typu "Rauchbier"	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	30 - 40	kanystr 4 kg	okamžitě
MUNICH OCTOBER BEER nehmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma vyráběno z vysoce kvalitního vídeňského, melanoidního sladu a sladu CARAMÜNCH vhodné pro sváteční piva a speciály	72 - 79 %	1,35 - 1,40 g / ml	1100 - 1200 kJ / 100 g	35 - 45	kanystr 4 kg	okamžitě

SLAD WEYERMANN - Kompetence a rodinná tradice kvality od roku 1879 - den za dnem!