

# KATALOG

HVOZDĚNÝCH I PRAŽENÝCH SLADŮ



sladovny  
soufflet ČR



# O nás

SLADOVNY SOUFFLET ČR, a.s. jsou součástí sladařské divize francouzské zemědělsko-potravinářské skupiny GROUPE SOUFFLET, jednoho z největších výrobců a zároveň prodejců sladu na světě. GROUPE SOUFFLET vyrobí ročně přes 2 000 000 t sladu, z toho v České republice kolem 350 000 t včetně 10 000 t sladů pražených.

Zkušení sladaři společnosti SLADOVNY SOUFFLET ČR jsou připraveni splnit i ty nejnáročnější požadavky zákazníků, a to při přísném dodržování mezinárodních standardů norem ISO 9001, ISO 14001, ISO 50001, OHSAS 18001 a GMP+ B2, B3.

SLADOVNY SOUFFLET ČR nabízí široký sortiment sladařských výrobků, od klasického českého sladu (plzeňský slad) po různé druhy sladů speciálních.

Výrobu pražených sladů jsme soustředili do sladovny v Litovli a přizpůsobili expedici potřebám zákazníků na dodávky:

- velkých objemů volně loženého sladu v kamionech, vagónech i kontejnerech
- v malých množstvích v pytlích volně či na paletách.

Jsmo připraveni vyřídit vaše objednávky s maximální péčí a ve sladovně Litovel vám poskytnout další informace ohledně speciálních sladů a v případě vašeho zájmu vám ukázat i naše výrobní prostory.

## Výrobní kapacity v roce 2016

Francie		Česká republika		Ostatní	
Nogent	245 000 t	Nymburk	108 000 t	Německo	189 000 t
Rouen	116 000 t	Kroměříž	100 000 t	Polsko	110 000 t
Strasbourg	93 000 t	Hodonice	102 000 t	Rumunsko	110 000 t
Pithiviers	83 000 t	Prostějov	34 000 t	Srbsko	73 000 t
Brazey	72 000 t	Litovel	10 000 t	Bulharsko	30 000 t
Polisy	58 000 t			Velká Británie	128 000 t
Prouvy	53 000 t			Ukrajina	160 000 t
Saint-Saulve	52 000 t			Rusko	110 000 t
Arcis	42 000 t			Kazachstán	80 000 t
				Brazílie	105 000 t
				Indie	18 000 t
<b>CELKEM</b>	<b>814 000 t</b>	<b>CELKEM</b>	<b>354 000 t</b>	<b>CELKEM</b>	<b>1 113 000 t</b>

**GROUPE SOUFFLET: 2 281 000 tun**



**Certifikace**  
ISO 9001  
OHSAS 18001  
ISO 14001  
ISO 50001  
GMP+ B2, B3



# Výroba sladu

## od ječmene ke sladu

### PŘÍJEM JEČMENE – KONTROLA – ČIŠTĚNÍ – ULOŽENÍ PODLE ODRŮD JEČMENE

**Máčení**  
15–18 °C  
24–48 hodin

*Namočení  
Praní zrna  
Vytvoření optimálních podmínek  
pro klíčení zrna*

### NAMOČENÝ JEČMEN

**Klíčení**  
15–20 °C  
4–6 dnů

*Aktivace enzymatického systému zrna  
Puknutí pluchy  
Vývoj kořínku a klíčku*

### ZELENÝ SLAD

**Hvozdění**  
Sušení při 50–80 °C  
1 až 2 dny  
Dotahování při 80–85 °C  
3–5 hodin

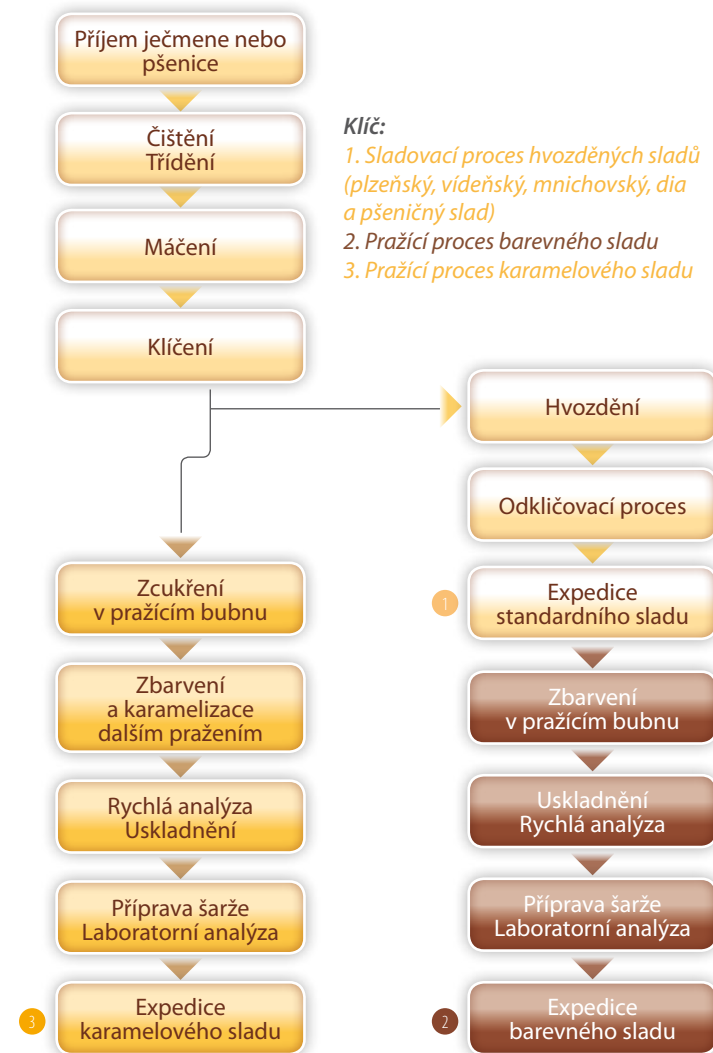
*Odpaření vody  
Stabilizace enzymů  
Vývoj chuti a barvy*

### ODHVOZDĚNÝ SLAD

**Odklíčení**

*Konečný produkt: **slad***

## Diagram výroby hvozděných a pražených sladů





# Hvozděné Slady

HVOZDĚNÝ SLAD	BARVA
PLZEŇSKÝ	3,0–4,0 j.EBC
VÍDEŇSKÝ	7,0–10,0 j.EBC
MNICOVSKÝ	15–25 j.EBC
DIASTATICKÝ	300 j. WK
PŠENIČNÝ	2,5–5,0 j.EBC



## PLZEŇSKÝ SLAD



**Typ sladu:** Plzeňský slad z dvouřadého jarního ječmene.

**Charakteristika:** Standardní plzeňský slad vyrobený z vybraných odrůd jarního ječmene.

**Působnost v pivu:** Základní surovina na výrobu piva.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 3–4 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 5 %

**Extrakt:** min. 80,5 % v sušině

**Obsah bílkovin:** max. 11,8 %

**Kolbachovo číslo:** 36–42 %

**Relativní extrakt:** 34–39 %

**Friabilita:** min. 80 %

**Zcukření:** max. 15 min.

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

## VÍDEŇSKÝ SLAD



**Typ sladu:** Vídeňský slad z dvouřadého jarního ječmene.

**Charakteristika:** Slad vyráběný použitím speciálního vedení při klíčení a hvozďení zajišťujícího zvýraznění chuti a žádané barvy

**Působnost v pivu:** Zvýrazňuje lehce barvu piva a přispívá k tvorbě pěny.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 7–10 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 4,5 %

**Extrakt:** min. 79 % v sušině

**Obsah bílkovin:** max. 11,8 %

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

#### Doba dodání:

- 1 měsíc od objednávky

## MNICHOVSKÝ SLAD



**Typ sladu:** Mníchovský slad

**Charakteristika:** Slad vyráběný použitím speciálního vedení a hvozdní zajišťujícího zvýraznění chuti a žádané barvy.

**Působnost v pivu:** Zvýrazňuje lehce barvu piva a přispívá k tvorbě pěny a zvýraznění chuti piva.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 15–25 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 4,5 %

**Extrakt:** min. 79 % v sušině

**Obsah bílkovin:** max. 11,8 %

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

## PŠENIČNÝ SLAD



**Typ sladu:** Pšeničný slad vyrobený z kvalitní pšenice.

**Charakteristika:** Slad vyráběný z odrůd pšenice speciálně vybíraných pro jejich vhodnost ke sladování.

**Působnost v pivu:** Zvyšuje extrakt, zlepšuje stabilitu pěny a zvýrazňuje chuť piva.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 2,5–5 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 6 %

**Extrakt:** min. 83 % v sušině

**Obsah bílkovin:** 10–13 %

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

## DIASTATICKÝ SLAD



**Typ sladu:** Diastatický slad

**Charakteristika:** Slad vyráběný při použití delšího klíčení zajišťujícího dokonalé rozluštění zrna, hvozdný za účelem zachování diastatické aktivity v maximální míře a při nízkých teplotách a maximálním tahu hvozdu.

**Působnost v pivu:** Garantuje vysokou enzymatickou aktivitu při procesu rmutování

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Diastatická mohutnost:** min. 300 j. WK

**Obsah vláhy:** max. 5 %

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg





# Pražené Slady



ZELENÝ SLAD KARAMELIZOVANÝ PRAŽENÍM	
KARAMELOVÝ SLAD	BARVA
KARAMEL PILS	20–40 j.EBC
KARAMEL SVĚTLÝ	100–120 j.EBC
KARAMEL	140–160 j.EBC
KARAMEL TMAVÝ	180–220 j.EBC
KARAMEL EXTRA TMAVÝ	350–450 j.EBC
SLAD PRAŽENÝ V BUBNECH	
PRAŽENÝ SLAD	BARVA
ČOKOLÁDOVÝ	800–1000 j.EBC
BAREVNÝ	1200–1500 j.EBC

## KARAMEL PILS



**Typ sladu:** Slad karamelového typu 20–40 j.EBC.  
**Charakteristika:** Zelený slad vyrobený upraveným postupem sladování a zcukřený v pražiči s cílem vytvoření příslušného aroma a požadované barvy.  
**Působnost v pivu:** Zvýrazňuje lehce barvu piva, zlepšuje chuť a stabilitu piva a přidává mu nasládlou příchut' a příjemnou vůni.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 20–40 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 7,5 %

**Extrakt:** min. 75 % v sušíně

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

#### Doba dodání:

- 1 měsíc od objednávky

## KARAMEL SVĚTLÝ



**Typ sladu:** Slad karamel 100–120 j.EBC.

**Charakteristika:** Slad vyráběný procesem adaptovaného sladování a kontrolovaného pražení zajišťujícího vyváženou chuť a žádanou barvu piva.

**Působnost v pivu:** Zvýrazňuje lehce barvu a chuť piva, přispívá k tvorbě pěny.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 100–120 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 6 %

**Extrakt:** min. 75 % v sušíně

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

## KARAMEL



**Typ sladu:** Slad karamel 140–160 j.EBC.

**Charakteristika:** Slad vyráběný procesem adaptovaného sladování a kontrolovaného pražení s cílem dosáhnout požadované chuti a barvu

**Působnost v pivu:** Vnáší do piva nasládlou příchut', delikátní sladové aroma a dodává tak pivu příjemnou chuť, zlepšuje plnost a stabilitu piva, zvýrazňuje barvu piva - dodává jí měděný nádech, zlepšuje stabilitu a konzistenci pěny.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 140–160 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 6 %

**Extrakt:** min. 74 % v sušíně

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

## KARAMEL TMAVÝ



**Typ sladu:** Slad karamel 180–220 j.EBC.

**Charakteristika:** Slad vyráběný procesem adaptovaného sladování a kontrolovaného pražení při vyšších teplotách s cílem dosáhnout požadovanou chuť a barvu.

**Působnost v pivu:** Vnáší do piva nasládlou příchut, delikátní sladové aroma a dodává tak pivu příjemnou chuť, zlepšuje plnost a stabilitu piva, zvýrazňuje barvu piva - dodává jí měděný nádech, zlepšuje stabilitu a konzistenci pěny, aniž by ji zbarvil.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 180–220 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 5 %

**Extrakt:** min. 74 % v sušině

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

## ČOKOLÁDOVÝ SLAD



**Typ sladu:** Slad barevný 800–1000 j.EBC.

**Charakteristika:** Slad vyráběný procesem adaptovaného sladování a kontrolovaným pražením odhvozděného sladu s cílem dosáhnout požadované barvy

**Působnost v pivu:** Zvýrazňuje barvu a zlepšuje stabilitu piva, zvyšuje trvanlivost pěny, aniž by ji zbarvil.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 800–1000 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 4,5 %

**Extrakt:** min. 73 % v sušině

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

## KARAMEL EXTRA TMAVÝ



**Typ sladu:** Slad karamel 350–450 j.EBC.

**Charakteristika:** Slad vyráběný procesem adaptovaného sladování a kontrolovaného pražení při vyšších teplotách s cílem dosáhnout požadovanou chuť a barvu

**Působnost v pivu:** Vnáší do piva nasládlou příchut, delikátní sladové aroma a dodává tak pivu příjemnou chuť, zlepšuje plnost a stabilitu piva, zvýrazňuje barvu piva - dodává jí měděný nádech, zlepšuje stabilitu a konzistenci pěny, aniž by ji zbarvil.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 350–450 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 4,5 %

**Extrakt:** min. 73 % v sušině

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

#### Doba dodání:

- 1 měsíc od objednávky

## BAREVNÝ SLAD



**Typ sladu:** Slad barevný 1200–1500 j.EBC.

**Charakteristika:** Slad vyráběný procesem adaptovaného sladování a kontrolovaným pražením odhvozděného sladu s cílem dosáhnout požadované barvy.

**Působnost v pivu:** Velmi zvýrazňuje tmavou barvu piva, zlepšuje stabilitu piva a trvanlivost pěny, aniž by ji zbarvil.

### KVALITATIVNÍ ZNAKY

**Barva:** 1200–1500 j.EBC

**Obsah vláhy:** max. 4,5 %

**Extrakt:** min. 70 % v sušině

#### Možnosti dodávek:

- volně loženo
- v polypropylenových pytlích s polyetylenovou vložkou po 50 kg/25 kg

# Odkud vám slad nabídneme

Pro výrobu vašeho piva  
vám můžeme dodat  
slad z těchto sladoven



## **Plzeňský slad**

Tento produkt Vám dodáme z kterékoliv naší  
sladovny:

- Nymburk
- Kroměříž
- Hodonice
- Prostějov

## **Mnichovský slad**

- Nymburk
- Prostějov

## **Pšeničný slad**

- Prostějov

## **Karamelový slad**

## **Čokoládový slad**

## **Barevný slad**

- Litovel

Náš obchodní i technický tým je připraven vám  
poradit a poskytnout další potřebné informace.

# Všeobecné podmínky

## **Balení**

Volně ložený slad: v kamionech, v cisternách,  
ve vagónech, v kontejnerech s inletem  
V 50 kg/25 kg polypropylenových pytlích  
s polyetylenovou vložkou volně  
V 50 kg/25 kg pytlích na paletách

## **Dodávky**

Na paletách 100 x 120 cm seskládaných  
z jednoho nebo více druhů sladů  
Možný vlastní odvoz odběratelem  
Dodání nejdříve 14 dnů od objednávky

## **Platební podmínky**

Platba hotově při odběru zboží  
Na fakturu se splatností 14 dnů

## **Kontakty pro zákazníky**

### **SLADOVNY SOUFFLET ČR, a.s.**

Na Pankráci 322/26  
140 00 Praha

#### **Obchodní oddělení:**

**Vladislav Žaloudek** / tel. +420 244 016 115  
E-mail: vzaloudek@soufflet.com

**Marek Schmiedt** / tel. +420 244 016 121  
E-mail: mschmiedt@soufflet.com

**Tomáš Nemasta** / tel. +420 244 016 116  
E-mail: tnemasta@soufflet.com

Fax: +420 261 221 285





**SLADOVNY SOUFFLET ČR, a. s.,**

Průmyslová 2170/12, 796 01 Prostějov

Česká republika

Telefon: +420 582 328 111, fax: +420 582 360 878, [www.slad.cz](http://www.slad.cz)

