

# 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



## SINAMAR®

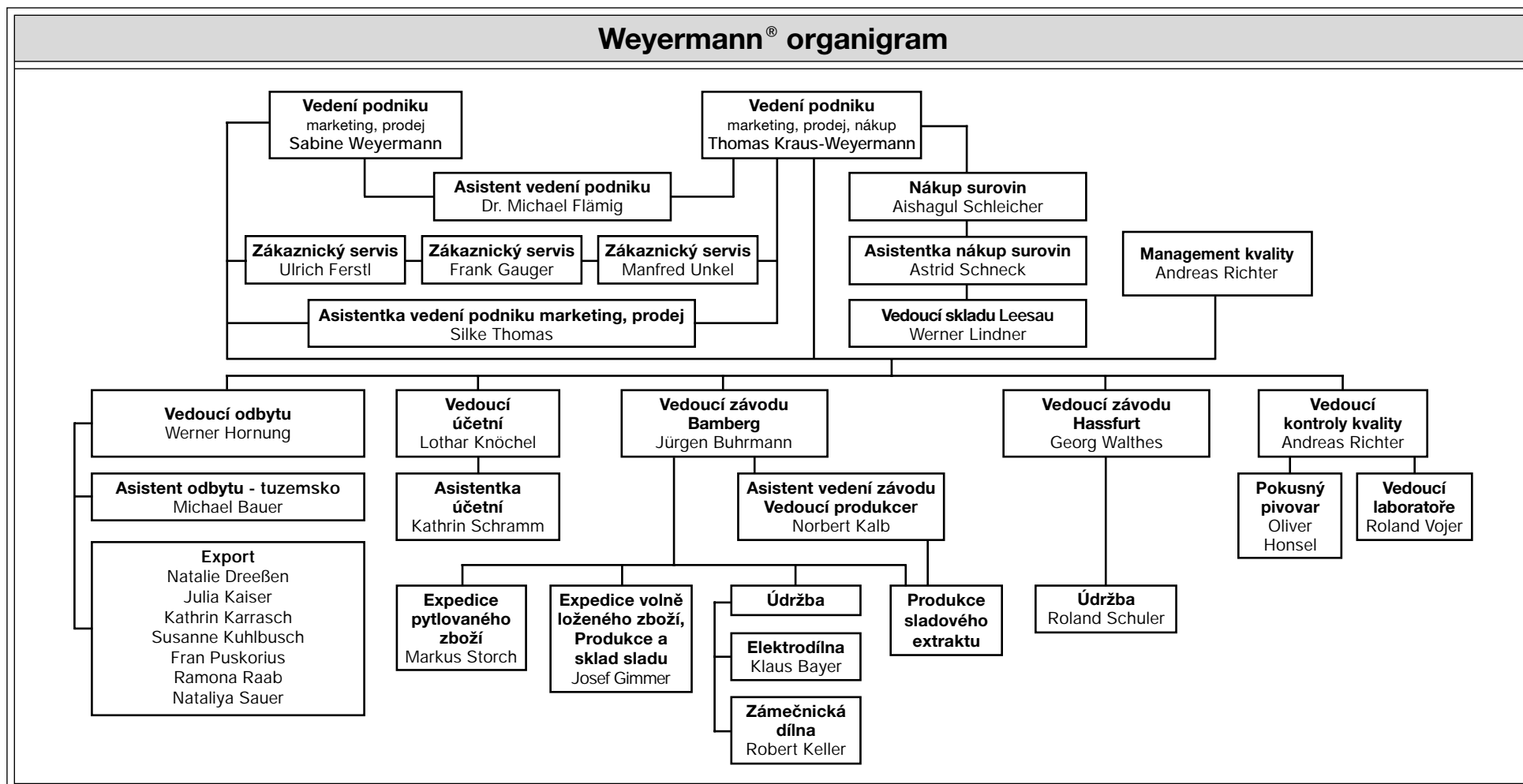
Heinz Weyermann® GmbH · Brennerstrasse 17-19 · D - 96052 Bamberg

Tel.: + 49 - (0)951 - 93 220-16 · Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-916 · e-mail: info@weyermann.de · www.weyermann.de

# 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 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

## Tým Weyermann®



### Vedoucí tým

zleva do prava:  
Jürgen Buhrmann, Thomas Kraus-Weyermann,  
Sabine Weyermann, Werner Hornung, Lothar Knöchel

## Kontakt:

### Vedení podniku

#### **Sabine Weyermann**

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-33  
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-933  
e-mail: sabine.weyermann@weyermann.de

### Vedení podniku

#### **Thomas Kraus-Weyermann**

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-13  
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-913  
e-mail: thomas.kraus-weyermann@weyermann.de

### Vedoucí závodu Bamberg

#### **Jürgen Buhrmann**

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-24  
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-924  
e-mail: juergen.buhrmann@weyermann.de

### Vedoucí odbytu

#### **Werner Hornung**

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-16  
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-916  
e-mail: werner.hornung@weyermann.de

### Vedoucí účetní

#### **Lothar Knöchel**

Telefon: + 49 - (0)951 - 93 220-17  
Fax: + 49 - (0)951 - 93 220-917  
e-mail: lothar.knoechel@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

## Tým Weyermann®



### Správa a odbyt

zleva do prava - stojící:

Ulrike Buhrmann, Frank Gauger, Ulrich Ferstl, Michael Bauer, Larissa Diesendörf, Lothar Knöchel, Silke Thomas, Sabine Weyermann, Thomas Kraus-Weyermann  
sedící: Werner Hornung Natalie Dreeßen, Manfred Unkel, Fran Puskorius, Kathrin Schramm, Ramona Raab, Julia Kaiser

## Kontakt:

### Vedoucí odbytu

#### **Werner Hornung**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 16  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 916  
e-mail: werner.hornung@weyermann.de

### Asistent odbytu tuzemsko

#### **Michael Bauer**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 73  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 973  
e-mail: michael.bauer@weyermann.de

### Asistentka odbytu

#### **Natalie Dreeßen**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 767  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9767  
e-mail: natalie.dreessen@weyermann.de

### Export Baltické země, společnost nezávislý států (SNS), Mongolsko

#### **Julia Kaiser**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 10  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 910  
e-mail: julia.kaiser@weyermann.de

### Export Západní Evropa, Švýcarsko

#### **Kathrin Karrasch**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 886  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9886  
e-mail: kathrin.karrasch@weyermann.de

### Export Střední a Jižní Amerika, Karibik, Skandinávie

#### **Susanne Kuhlbusch**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 64  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 964  
e-mail: susanne.kuhlbusch@weyermann.de

### Export Asie, Afrika, Austrálie, Nový Zéland

#### **Fran Puskorius**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 59  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 959  
e-mail: fran.puskorius@weyermann.de

### Export USA, Kanada

#### **Ramona Raab**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 12  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 912  
e-mail: ramona.raab@weyermann.de

### Export Afrika (Namibia), Východní Evropa, Thajsko, Turecko

#### **Nataliya Sauer**

Telefon: + 49 - (0)951-93 220 - 765  
Fax: + 49 - (0)951-93 220 - 9765  
e-mail: nataliya.sauer@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

## Tým Weyermann®



### Kontrola kvality

zleva do prava:

Andrea Koch, Bettina Schmidt, Astrid Schneck, Florian Lauterbach,  
Aishagul Schleicher, Andreas Richter, Roland Vojer

## Kontakt:

### Vedoucí kontroly kvality

#### **Andreas Richter**

Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-22  
Fax: +49 - (0)951 - 93 220-922  
e-mail: andreas.richter@weyermann.de

### Vedoucí laboratoře

#### **Roland Vojer**

Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-77  
Fax: +49 - (0)951 - 93 220-977  
e-mail: roland.vojer@weyermann.de

### Nákup surovin

#### **Aishagul Schleicher**

Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-67  
Fax: +49 - (0)951 - 93 220-967  
e-mail: aishagul.schleicher@weyermann.de

### Asistentka vedoucího laboratoře

#### **Bettina Schmidt**

Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-77  
Fax: +49 - (0)951 - 93 220-977  
e-mail: bettina.schmidt@weyermann.de

### Asistentka nákupu surovin

#### **Astrid Schneck**

Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-67  
Fax: +49 - (0)951 - 93 220-967  
e-mail: astrid.schneck@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

## Tým Weyermann®



### Příjem zrna Bamberg

zleva do prava:  
Jürgen Schmaus  
Stefan Gottschall



### Příjem zrna Leesau

zleva do prava:  
Werner Lindner,  
Hans Lauterbach



### Sladovna

zleva do prava:  
Norbert Judex, Uwe Steinberg,  
Enrico Spielmann, Daniel Doppernas,  
Andras Budai, Josef Gimmer,  
Franz Schwandner  
chybí: Vladimír Weigum



### Produkce karamelového sladu

zleva do prava:  
André Franck, Hermann Storath,  
Josef Gimmer, Norbert Judex,  
Wilmar Weinert  
chybí: Hans-Jürgen Winkler



### Pražírna

zleva do prava:  
Josef Gimmer, Christian  
Gröger, Robert Linhardt  
Enrico Spielmann,  
Gerd Koch

### Produkce sladového extraktu

zleva do prava - stojící:  
Andreas Bayer, Dieter Merkel, Norbert Kalb,  
zleva do prava - sedící:  
Hans-Theo Heueck, Heiner Freier



### Expedice sladu

zleva do prava:  
Mars Engel, Stefan Gessner, Florian Knöchel,  
Paul Wiczorek, Alexander Bergardt,  
Martin Körzdörfer, Markus Storch,  
Daniel Basilewski, Vitaly Lindt

**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

## Tým Weyermann®



### Technický personál

zleva do prava:  
Jürgen Buhmann, Norbert Kalb, Roland Vojer, Martin Körzdörfer,  
Klaus Bayer, Josef Gimmer, Markus Storch, Robert Keller,  
Georg Walthes, Roland Schuler, Andreas Richter,  
Thomas Kraus-Weyermann



### Elektrodílňa

zleva do prava  
stojící:  
Konrad Hofmann, Klaus Bayer  
sedící: Thomas Braun  
klečící: Tobias Koch



### Zámečnická dílna

zleva do prava - stojící:  
Robert Keller, Daniel Aschenbrenner, Adolf  
Koder, Manfred Schrenker, Ralf Hofmann  
klečící: Dominik Schuler  
chybí: Arthur Schultz, Reinhold Schuster



### Truhlářská a malířská dílna

zleva do prava:  
Reinhold Schuster,  
Adolf Koder



### Tým Hassfurt

zleva do prava:  
horní řada:  
Manfred Grimmer, Helmut Englert, Roland  
Schuler, Willibald Friedrich, Stepan Krupcik  
prostřední řada:  
Michael Hermann, Dietmar Werner,  
Gabriele Storch  
přední řada:  
Rudolf Buhlheller, Oswald Hierling, Tobias Auer,  
Georg Walthes



### Servis

zleva do prava - stojící:  
Teresa Harutyunyan, Lotte Koder  
sedící: Elisabeth Bergardt



### Učni

zleva do prava:  
Christopher Stewart, Michael Engelbrecht,  
Natalie Dreeßen, Marina Schuler,  
Dominik Schuler, Norbert Kalb

**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

## Tým Weyermann®



### Logistic Tým

zleva do prava:

Werner Hornung, Michael Bauer, Martin Hornung, Manfred Haas, Werner Becker, Manfred Grimmer,  
Winfried Budewitz, Willibald Friedrich, Heinz Knarr, Timo Grüner  
chybí: Helmut Englert

**Jsme pro Vás na cestách a přivezeme Vám slad!**

**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

**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       | <ul style="list-style-type: none"> <li>ležáky s extra světlou barvou</li> <li>všechny ostatní běžné druhy piv</li> </ul>                                                                | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>produkován z nejlepších ječmenů druhů Barke a Scarlett</li> <li>volbou vhodných surovin a speciálním vedením sladování získání světlých barev sladiný a mladiny</li> </ul> | okamžitě   |
| Český plzeňský slad                | 3 - 4       | <ul style="list-style-type: none"> <li>ležáky</li> <li>všechny ostatní běžné druhy piv</li> </ul>                                                                                       | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>vyráběn z nejjemnější dvouřadý ječmene druhů Hanka</li> <li>pro produkci všech druhů světlých piv</li> <li>sladový základ pro speciální piva</li> </ul>                    | okamžitě   |
| Český slad z humnové sladovny      | 3 - 4       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Plzeňska piva českého druhu</li> <li>evropská nízkokvasící piva</li> <li>mezinárodní piva výrazné chuti svrchně kvasný a nízkokvasící</li> </ul> | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>vyrobené z českých jarních sladovnických ječmenů dle tradičního sladování v humnových sladovnách pro charakteristickou, plnou a výraznou chut piva</li> </ul>              | okamžitě   |
| Plzeňský slad                      | 3 - 5       | <ul style="list-style-type: none"> <li>ležáky</li> <li>všechny ostatní běžné druhy piv</li> </ul>                                                                                       | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>vyroben z nejjemnějších domácích 2-řadých sladovnických ječmenů</li> <li>produkce všech světlých piv</li> <li>sladový základ pro speciální piva</li> </ul>                 | 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               | <ul style="list-style-type: none"><li>• všechny ostatní běžné druhy piv</li><li>• Ale</li><li>• Stout</li><li>• Porter</li></ul>          | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"><li>• pro produkci vynikajících ležáků a piv typu Ale</li></ul>                                    | okamžitě   |
| Vídeňský slad      | 7 - 9                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• exportní piva</li><li>• sváteční piva</li><li>• v minipivovarech</li><li>• "Märzenbier"</li></ul> | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"><li>• produkce piv zlatavé barvy a plnosti chuti</li></ul>                                         | okamžitě   |
| Mnichovský slad    | I 12 - 17<br>II 20 - 25 | <ul style="list-style-type: none"><li>• tmavá piva</li><li>• sladová piva</li><li>• černá piva</li></ul>                                  | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"><li>• zvýraznění charakteru piva zvýrazněním aroma</li><li>• dosažení výrazné barvy piva</li></ul> | 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   | <ul style="list-style-type: none"><li>• ke kompenzaci vysoce rozluštěných sladů</li></ul>                                                                                    | max.<br>15 - 20 % | <ul style="list-style-type: none"><li>• zlepšení stability pěny</li></ul>                                                                                                                   | okamžitě   |
| Kouřový slad                | 3 - 6       | <ul style="list-style-type: none"><li>• kouřová piva - "Rauchbier"</li><li>• ležáky</li><li>• pивní speciality</li><li>• pšeničná piva</li></ul>                             | až 100 %          | <ul style="list-style-type: none"><li>• dosažení typického kouřového aroma a chuti</li></ul>                                                                                                | okamžitě   |
| Kyselý slad<br>pH 3,4 - 3,6 | 3 - 7       | <ul style="list-style-type: none"><li>• lehká piva</li><li>• ležáky</li><li>• výčepní piva</li></ul>                                                                         | do 5 %            | <ul style="list-style-type: none"><li>• snížení pH sladiny</li><li>• zintenzivnění kvašení</li><li>• zlepšení stability chuti, zakulacení chuti</li></ul>                                   | okamžitě   |
| Melanoidní slad             | 60 - 80     | <ul style="list-style-type: none"><li>• tmavá piva</li><li>• polotmavá piva</li><li>• "Bockbier"</li><li>• "Weissbier"</li><li>• červená piva</li><li>• amber piva</li></ul> | do 20 %           | <ul style="list-style-type: none"><li>• zlepšení stability chuti a plnosti chuti</li><li>• korekce barvy piva</li><li>• dosažení polotmavé barvy</li><li>• optimalizace vystírání</li></ul> | 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<br>- světlý -               | 3 - 5       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pšeničná piva</li> <li>• piva typu "Kölsch"</li> <li>• "Altbiere"</li> </ul>            | do 80 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• tvorba typického aroma svrchního kvašení</li> </ul>                                                           | okamžitě   |
| Pšeničný slad<br>- tmavý -                | 14 - 18     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• svrchně kvašená piva</li> <li>• lehká, nízkoalkoholická a nealkoholická piva</li> </ul> | do 50 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• produkce svěžích piv s výrazným řízem</li> <li>• podtržení typického pšeničného aroma</li> </ul>              | okamžitě   |
| Pšeničný<br>karamelový slad<br>CARAWHEAT® | 100 - 130   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• svrchně kvašená piva</li> </ul>                                                         | do 15 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvýšení plnosti chuti</li> <li>• zintenzivnění aroma pšeničného sladu</li> <li>• tmavší barvy piva</li> </ul> | okamžitě   |
| Pšeničný pražený<br>slad                  | 800 - 1200  | pouze pro tmavá pšeničná piva a svrchně kvašená piva typu "Altbier"                                                              | 1 - 5 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zintenzivnění aroma typického pro tmavá svrchně kvašená piva a barvy piva</li> </ul>                          | 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<br>• zvýšení plnosti chuti                                                                                                                                            | okamžitě   |
|                  |             | • lehká a nealkoholická piva                                                                         | až 40 %   |                                                                                                                                                                                                             |            |
| CARAHELL®        | 20 - 30     | • světlá piva<br>• exportní piva<br>• sváteční piva                                                  | 10 - 15 % | • zvýšení plnosti chuti<br>• zintenzivnění sladového aroma<br>• pozitivní vliv na pěnu<br>• plnější, kulatější chuť<br>• sytější barva, korekce barvy světlých piv<br>• optimalizace chuti kvasnicových piv | okamžitě   |
|                  |             | • pšeničná piva<br>• výčepní piva<br>• lehká a nealkoholická piva                                    | až 30 %   |                                                                                                                                                                                                             |            |
| CARARED®         | 40 - 50     | • pro piva typu<br>• "Braunbier"<br>• "Bockbier"<br>• "Amberbier"<br>• "Red Ale"<br>• "Scottish Ale" | až 25 %   | • zvýšení plnosti chuti<br>• zintenzivnění sladového aroma<br>• tmavé barvy piva<br>• 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                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>tmavá a polotmavá piva typu</li> <li>“Amber”</li> <li>“Amber Lager”</li> <li>“Amber Ale”</li> <li>“Bockbier”</li> </ul>                               | až 20 %                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>zlepšení stability a plnosti chuti</li> <li>zakulacení barvy piva</li> <li>načervenalé barvy piva</li> <li>optimalizace vystírání</li> </ul>                | okamžitě   |
| CARAMÜNCH®       | I 80 - 100<br>II 110 - 130<br>III 140 - 160 | <ul style="list-style-type: none"> <li>světlá piva</li> <li>exportní piva</li> <li>sváteční piva</li> <li>pšeničná piva</li> <li>výčepní piva</li> <li>lehká a nealkoholická piva</li> </ul> | 5 - 10 %<br>u tmavých piv<br>1 - 5 %<br>u světlých piv | <ul style="list-style-type: none"> <li>zvýšení plnosti chuti</li> <li>zintenzivnění sladového aroma</li> <li>plnější, kulatější chuť</li> <li>syťejší barva, korekce barvy světlých piv</li> </ul> | okamžitě   |
| CARAAROMA®       | 300 - 400                                   | pro piva typu <ul style="list-style-type: none"> <li>“Braunbier”</li> <li>“Bockbier”</li> <li>“Amberbier”</li> <li>“Red Ale”</li> <li>“Scottish Ale”</li> </ul>                              | až 15 %                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>zvýšení plnosti chuti</li> <li>zintenzivnění sladového aroma</li> <li>tmavé barvy piva</li> <li>načervenalé barvy piva</li> </ul>                           | 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<br>• zintenzivnění aroma pšeničného sladu<br>• tmavší barvy piva | okamžitě   |
| CARARYE®         | 150 - 200   | • svrchně kvašená piva<br>• pečivo | až 15 %  | • zintenzivnění aroma žitného sladu<br>• 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<br>II 1100-1200<br>III 1300-1500 | <ul style="list-style-type: none"> <li>tmavá piva mnichovského a kulmbašského typu</li> </ul>                                    | 1 - 5 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva</li> </ul>                                                                               | okamžitě   |
| CARAFA® SPEZIAL<br>z odpluchovaného ječmene | I 800-1000<br>II 1100-1200<br>III 1300-1500 | <ul style="list-style-type: none"> <li>vícetupňová piva</li> <li>černá piva</li> <li>piva typu "Bockbier" a "Altbier"</li> </ul> |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>vyráběno z odpluchovaného ječmene</li> <li>zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva</li> <li>nižší obsah hořkých látek</li> </ul> | okamžitě   |
| Pražený pšeničný slad                       | 800 - 1200                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>pouze pro svrchně kvašená piva typu "Altbier" nebo tmavá pšeničná piva</li> </ul>         | 1 - 5 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva</li> </ul>                                                            | okamžitě   |
| Pražený žitný slad                          | 500 - 800                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>speciální svrchně kvašená piva</li> </ul>                                                 | 1 - 5 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva</li> </ul>                                                            | okamžitě   |
| Špalda                                      | 450 - 650                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>vícezrnná piva</li> <li>pekárenství</li> </ul>                                            | až 5 %   | <ul style="list-style-type: none"> <li>tmavé barvy piva</li> <li>typická, jemná příchut po pražení</li> </ul>                                                                      | 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   | <ul style="list-style-type: none"><li>• speciální piva</li><li>• žitná piva</li></ul> | do 5 %   | <ul style="list-style-type: none"><li>• pražené žito je velice tmavý pražený slad, který je vyráběn ze zdravého, vysoce kvalitního žita</li></ul>                                                            | okamžitě   |
| Pražený ječmen | 1100 - 1200 | <ul style="list-style-type: none"><li>• piva typu "Stout"</li></ul>                   | do 5 %   | <ul style="list-style-type: none"><li>• pražený ječmen se vyrábí z letní odrůdy dvouřadého ječmene</li><li>• speciálním vedením pražení se dosahuje velmi tmavých barev praženého sladu Weyermann®</li></ul> | 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       | <ul style="list-style-type: none"><li>• pivovary</li><li>• palírny</li><li>• pekárny</li></ul> | dle potřeby | <ul style="list-style-type: none"><li>• vysoká enzymová aktivita zlepšuje odbourávání škrobu</li></ul>                                         | okamžitě   |
| Ječmenný diastatický slad | 3 - 6       | <ul style="list-style-type: none"><li>• pivovary</li><li>• palírny</li><li>• pekárny</li></ul> | dle potřeby | <ul style="list-style-type: none"><li>• vysoká enzymová aktivita zlepšuje odbourávání škrobu</li><li>• pro výrobu sladových extraktů</li></ul> | 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       | <ul style="list-style-type: none"><li>• speciální piva</li><li>• vícezrnná piva</li><li>• žitná piva</li></ul> | 50 %     | <ul style="list-style-type: none"><li>• typické aroma žitného sladu</li><li>• možno použít jako sladovou bázi</li></ul> | okamžitě   |
| Žitný karamelový slad CARARYE® | 150 - 200   | <ul style="list-style-type: none"><li>• svrchně kvašená piva</li><li>• pečivo</li></ul>                        | až 15 %  | <ul style="list-style-type: none"><li>• zintenzivnění aroma žitného sladu</li><li>• tmavá piva</li></ul>                | 4 týdny    |
| Žitný pražený slad             | 500 - 800   | <ul style="list-style-type: none"><li>• svrchně kvašená speciální piva</li></ul>                               | 1 - 5 %  | <ul style="list-style-type: none"><li>• zintenzivnění typického aroma a barvy tmavých svrchně kvašených piv</li></ul>   | 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               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ležáky</li> <li>• všechny ostatní běžné druhy piva</li> </ul>                                                                                                       | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• produkce všech světlých piv</li> <li>• sladový základ pro speciální piva</li> </ul>                                                                  | okamžitě   |
| Bio vídeňský slad      | 7 - 9                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• exportní piva</li> <li>• svátěční piva</li> <li>• v minipivovarech</li> <li>• "Märzenbier"</li> </ul>                                                               | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• produkce piv zlatavé barvy a plnosti chuti</li> </ul>                                                                                                | okamžitě   |
| Bio mnichovský slad    | I 12 - 17<br>II 20 - 25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• tmavá piva</li> <li>• sladová piva</li> <li>• černá piva</li> </ul>                                                                                                 | až 100 % | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvýraznění charakteru piva</li> <li>• zvýrazněním aroma</li> <li>• dosažení výrazné barvy piva</li> </ul>                                            | okamžitě   |
| Bio pšeničný slad      | 3,0 - 4,5               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pšeničná piva</li> <li>• piva typu "Kölsch"</li> <li>• "Altbier"</li> <li>• svrchně kvašená piva</li> <li>• lehká, nízkoalkoholická a nealkoholická piva</li> </ul> | do 80 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• tvorba typického aroma svrchního kvašení</li> <li>• produkce svěžích piv s výrazným řízem</li> <li>• podtržení typického pšeničného aroma</li> </ul> | okamžitě   |
| Bio pražený žitný slad | 500 - 800               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• speciální svrchně kvašená piva</li> </ul>                                                                                                                           | 1 - 5 %  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého, svrchně kvašeného piva</li> </ul>                                                                     | 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     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• světlá piva</li> <li>• exportní piva</li> <li>• sváteční piva</li> </ul>                                                                                        | 10 - 15 %                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvýšení plnosti chuti</li> <li>• zintenzivnění sladového aroma</li> <li>• pozitivní vliv na pěnu</li> <li>• plnější, kulatější chuť</li> <li>• sytější barva, korekce barvy světlých piv</li> <li>• optimalizace chuti kvasnicových piv</li> </ul> | 4 týdny    |
|                      |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pšeničná piva</li> <li>• výčepní piva</li> <li>• lehká a nealkoholická piva</li> </ul>                                                                          | až 30 %                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| Bio CARAMÜNCH®       | 110 - 130   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• světlá piva</li> <li>• exportní piva</li> <li>• sváteční piva</li> <li>• pšeničná piva</li> <li>• výčepní piva</li> <li>• lehká a nealkoholická piva</li> </ul> | 5 - 10 %<br>u tmavých piv<br>1 - 5 %<br>u světlých piv | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvýšení plnosti chuti</li> <li>• zintenzivnění sladového aroma</li> <li>• plnější, kulatější chuť</li> <li>• sytější barva, korekce barvy světlých piv</li> </ul>                                                                                  | 4 týdny    |
| Bio CARAFA®          | 1000 -1200  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• tmavá piva mnichovského a kulmbašského typu</li> <li>• vícestupňová piva</li> <li>• černá piva</li> <li>• piva typu "Bockbier" a "Altbier"</li> </ul>           | 1 - 5 %                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva</li> <li>• vyráběno z odpluchovaného ječmene</li> <li>• zintenzivnění typického aroma a barvy tmavého piva</li> <li>• nižší obsah hořkých látek</li> </ul>                                      | 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.

### 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

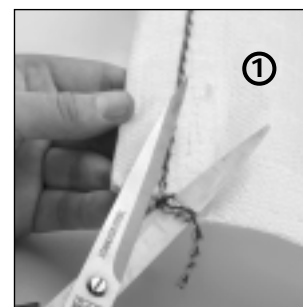
údaj o hmotnosti je vytištěn po straně

výrazný popis druhů sladu snadno rozeznatelný i po otevření

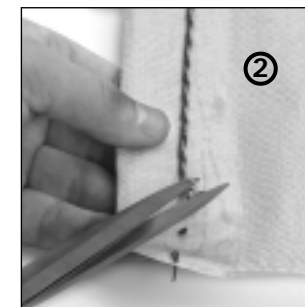


### Jedinečná uzavírací technika umožňuje jednoduché a pohodlné otevření pytlů

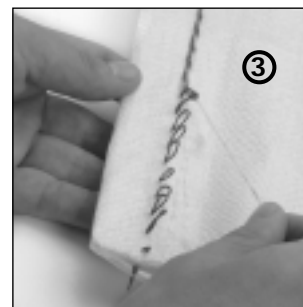
prosím prostříhněte podle návodu:



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

**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 <b>SINAMAR®</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Druh obalu             | Objem                                     | Hmotnost    | Dostupnost |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|-------------|------------|
| <p><b>SINAMAR®</b> 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><b>SINAMAR®</b> je díky speciálnímu vedení procesu odhořčeno, nezpůsobuje zákal a je velice pH stabilní.</p> <p><b>SINAMAR®</b> nemá podle nařízení EU o ochranných značkách E-číslo, deklarace jako sladový extrakt, ječný sladový extrakt nebo pražený sladový extrakt je dostačující.</p> <p><b>SINAMAR®</b> 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 <b>SINAMAR®</b> je velmi jednoduché:<br/>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> <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 <b>SINAMAR®</b>.</p></div> <p><b>SINAMAR®</b> nemá absolutně žádný vliv na kvašení piva, ani kvašení nezrychluje ani je nezpomaluje.</p> <p><b>SINAMAR®</b> 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    |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | <b>Analytické hodnoty:</b>                |             |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | skutečný extrakt (hm.):                   | 40 - 50 %   |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | specifická hmotnost (g/cm <sup>3</sup> ): | 1,16 - 1,19 |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | barva / EBC:                              | 8000 - 9000 |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | hodnota pH:                               | 4,0 - 4,5   |            |

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 <b>SINAMAR</b>® 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 <b>SINAMAR</b>® je díky speciálnímu vedení procesu odhořčeno, nezpůsobuje zákal a je velice pH stabilní.</p> <p>Bio <b>SINAMAR</b>® 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 <b>SINAMAR</b>® 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 <b>SINAMAR</b>® je velmi jednoduché:<br/>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> <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 <b>SINAMAR</b>®.</p></div> <p>Bio <b>SINAMAR</b>® nemá absolutně žádný vliv na kvašení piva, ani kvašení nezrychluje ani je nezpomaluje.</p> <p>Bio <b>SINAMAR</b>® 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    |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | <b>Analytické hodnoty:</b>                |             |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | skutečný extrakt (hm.):                   | 40 - 50 %   |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | specifická hmotnost (g/cm <sup>3</sup> ): | 1,16 - 1,19 |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | barva / EBC:                              | 8000 - 9000 |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | hodnota pH:                               | 4,0 - 4,5   |            |

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 |                 |            |
| <b>BAVARIAN PILSNER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z vysoce kvalitního plzeňského sladu a sladu CARAPILS®</li> <li>• vhodné především pro piva typu ležák, světlé “Märzen”, světlé “Bock” a “Oktoberbier”</li> </ul> | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 15 - 18                  | kanystr<br>4 kg | okamžitě   |
| <b>BAVARIAN HEFEWEIZEN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z kvalitního světlého pšeničného sladu, plzeňského sladu a sladu CARAHELL®</li> <li>• vhodné především pro kvasnicová pšeničná piva různých typů</li> </ul>    | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 20 - 25                  | kanystr<br>4 kg | okamžitě   |
| <b>MUNICH AMBER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z vysoce kvalitního mnichovského sladu</li> <li>• vhodné hlavně pro silná piva se sladovým aroma jako piva typu “Münchner”, “Märzen”, “Festbier” a “Bock”</li> </ul>  | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 22 - 28                  | kanystr<br>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 % mladině |                 |            |
| <b>VIENNA RED</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z kvalitního vídeňského, plzeňského a melanoidního sladu</li> <li>• vhodné především pro silná piva se sladovým aroma, např. piva typu "Amber", "Märzen", "Bock" a "Altbier"</li> </ul> | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 40 - 50                    | kanystr<br>4 kg | okamžitě   |
| <b>BAVARIAN DUNKEL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z kvalitního mnichovského a plzeňského sladu a sladu CARAMÜNCH®</li> <li>• vhodné především pro silná piva jako "Stout", "Bock" a tmavá a černá piva</li> </ul>                    | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 65 - 75                    | kanystr<br>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 |                 |            |
| <b>BAVARIAN MAIBOCK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z vysoce kvalitního vídeňského sladu, sladu CARAPILS® a CARARED®</li> <li>• vhodné především pro piva typu "Maibock" a další bavorské speciality</li> </ul> | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 20 - 25                  | kanystr<br>4 kg | okamžitě   |
| <b>BAMBERG RAUCH</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z kvalitního kouřového sladu a sladu CARAFA® SPECIAL</li> <li>• vhodné především pro výrobu specialit typu "Rauchbier"</li> </ul>                              | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 30 - 40                  | kanystr<br>4 kg | okamžitě   |
| <b>MUNICH OCTOBER BEER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nechmelený sladový extrakt zlatavé barvy, vysoké viskozity s jemně sladkým sladovým aroma</li> <li>• vyráběno z vysoce kvalitního vídeňského, melanoidního sladu a sladu CARAMÜNCH®</li> <li>• vhodné pro sváteční piva a speciály</li> </ul>                          | 72 - 79 %          | 1,35 - 1,40 g / ml  | 1100 - 1200 kJ / 100 g | 35 - 45                  | kanystr<br>4 kg | okamžitě   |

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