



LATRAPS IESALS

MŪSU STĀSTS

I LATVIJĀ AUDZIS >>>III<<< LATVIJĀ RAŽOTS I

PAR IESALNĪCU

IESALA TAPŠANA

IESALA VEIDI



NO GRAUDA LĪDZ IESALAM

#1

Graudi



#2

Pirmapstrāde



#3

Kvalitātes
kontrolle



#4

Sijāšana /
attīrīšana



#5

Frakcionēšana



#6

Mērcēšana



#7

Diedzēšana



#8

Kaltēšana



#9

Asnu
atdalīšana



#10

Iesala sijāšana



#11

Malšana



#12

Iepakošana



JA NEPIECIEŠAMS IESALS -
SAZINIETIES AR MUMS -
LATRAPS IESALNĪCU

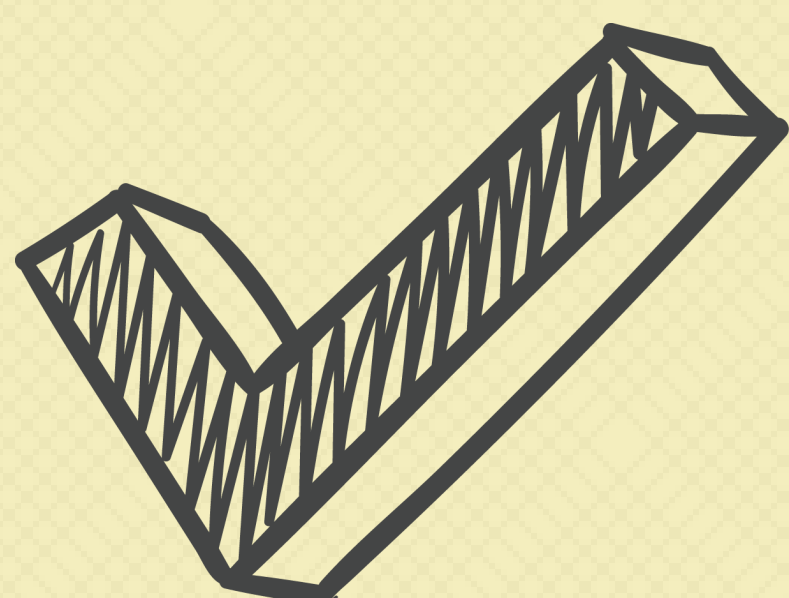
GAIŠAIS MIEŽU IESALS

I Pilzenes tipa I



Gaiši dzelteni,
dzintarkrāsas iesaloti
miežu graudi ar irdenu
struktūru, saldenu garšu
un tīru iesala aromātu

Populārākā pamatbāze visos alus
veidos un iesala bezalkoholiskajos
dzērienos – kvass, „Veselības”, iesala
dzērienos



Izejmateriāls iesala ekstrakta
ražošanai

Sastāvdaļa maizes pagatavošanā



Izejviela vai piedeva konditorejas
izstrādājumos

Krāsa EBC vienībās

2,8 - 5,0



MINHENES IESALS

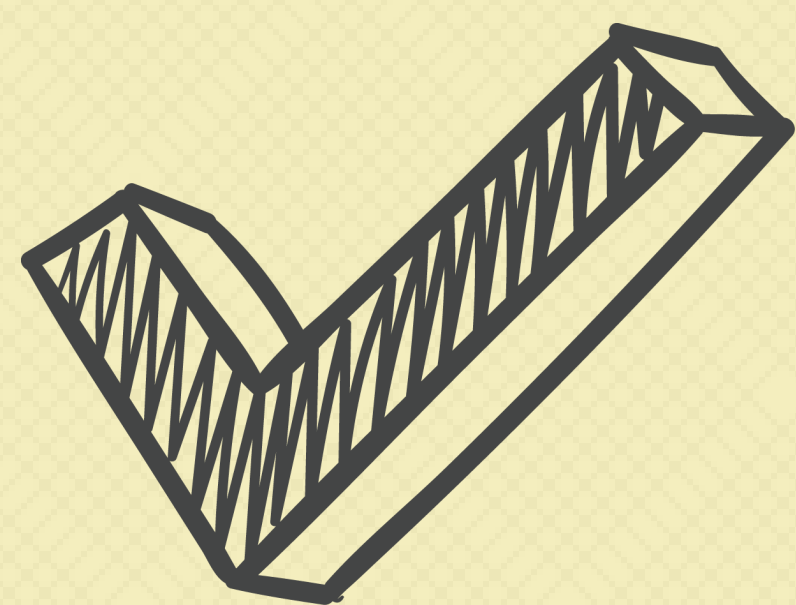
I Minhenes tipa I

Vidēji grauzdēts karamelu iesals ar ļoti iedenu struktūru, vienmērīgi mijas saldās, skābās un rūgtās garšas balanss iesals produktam nodrošina vara krāsu, karamelu saldumu un aromātu



Alus šķirnei ar vēlamu vidēju karamelu raksturu

Maizes un konditorejas izstrādājumos intensīvas krāsas un pastiprināta karamelu aromāta iegūšanai



Bezalkoholiskajos dzērienos karamelu garšas un aromāta iegūšanai

Krāsa EBC vienībās

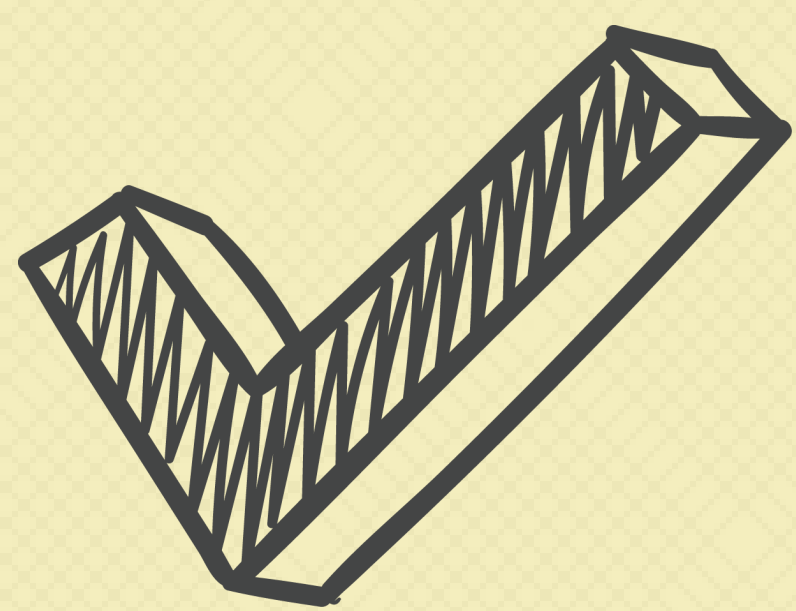
25 - 45

KVIEŠU IESALS



Gaiši, iesaloti kviešu graudi dod izlīdzinātu, dzirkstošu alu, kas akcentē tipisko augšējās rūgšanas garšas buketi un kviešu aromātu. Izteikts putu svaigums un noturība

Kviešu iesala ražošanā izmanto ziemas kviešu šķirnes - tām raksturīgs zemāks proteīna un augstāks ekstraktvielu saturs



Izmanto kviešu alus, kā arī citu augšējās rūgšanas dzērienu darīšanai, piemēram 'Kölsch' tipa aliem

Parasti lieto 50-60 % no visa paredzētā iesala daudzuma



Krāsa EBC vienībās

2,5 - 6,5



TUMŠIE MIEŽU IESALI

I Vīnes I Pale ale I

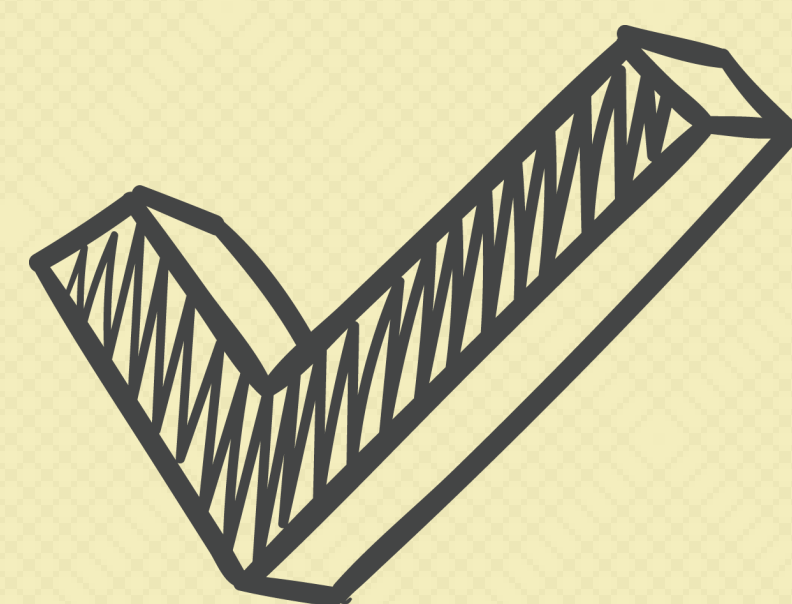
Dzintarkrāsas iesaloti miežu graudi ar irdenu struktūru, saldenu garšu, nedaudz skābenu akcentu un tīru iesala aromātu.

Izmanto „dzintarkrāsas” alus veidu ražošanā, lai koriģētu pārāk gaiša iesala krāsu. Pale ale iesalu parasti izmanto augšējās rūgšanas aliem kā bāzes iesalu



Maizes un konditorejas izstrādājumos kalpo kā bagātīgs fermentu avots, saldenākai garšai un aromātam

Uzlabo alus garšas īpašības



Izejviela - visiem augšējās rūgšanas aliem kā arī „Mercen”, „Svētku” un „Mājas” alus tipiem

Krāsa EBC vienībās

5,0 - 8,0

RUDZU IESALS

I nemalts I

I Rye white malt I

Izteiksmīgs rupjās rudzu maizes aromāts, ar nelielu saldeni - skābenu garšu un izteiktu fermentu aktivitāti.

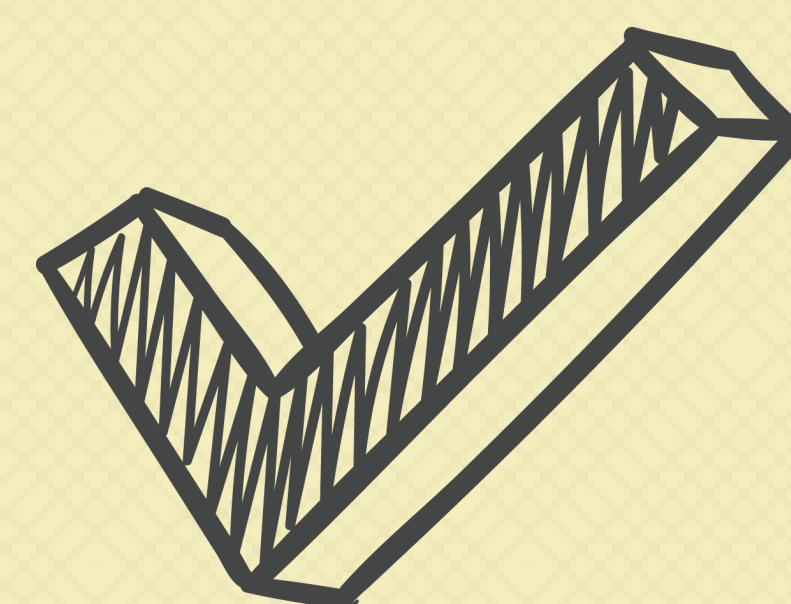


Īpašu rudzu alus šķirņu gatavošanā kopā ar miežu iesalu



Izejviela vai piedeva maizes un konditorejas izstrādājumos

Neatņemama sastāvdaļa dabiski raudzēta iesala kvasa un citos iesala dzērienos



RUDZU GAIŠAIS

I malts diastatiskais iesals I



Krāsa EBC vienībās

3,0 - 8,0

PAR IESALNĪCU

LATRAPS Iesalnīca saviem klientiem piedāvā plašu iesala veidu klāstu, sākot no tradicionālā Pilzenes tipa iesala līdz pat augstas kvalitātes gaišajam rudzu iesalam. Visiem iesala veidiem piemīt izcilas garšas un organoleptiskās īpašības.

Rūpīgi izstrādātā iesala ražošanas tehnoloģija ļauj radīt iesalu atbilstoši klienta noteiktai kvalitātei. Ražošanas iekārtu jauda sniedz iespēju ražot iesalu kā nelielās, tā arī lielās partijās.

ISO 9001

Iesala ražošanas tehnoloģija pilnībā atbilst Latvijas un Eiropas Savienības noteiktiem kvalitātes un ražošanas standartiem.



Garantējam nemainīgi augstu saražotā iesala kvalitāti.

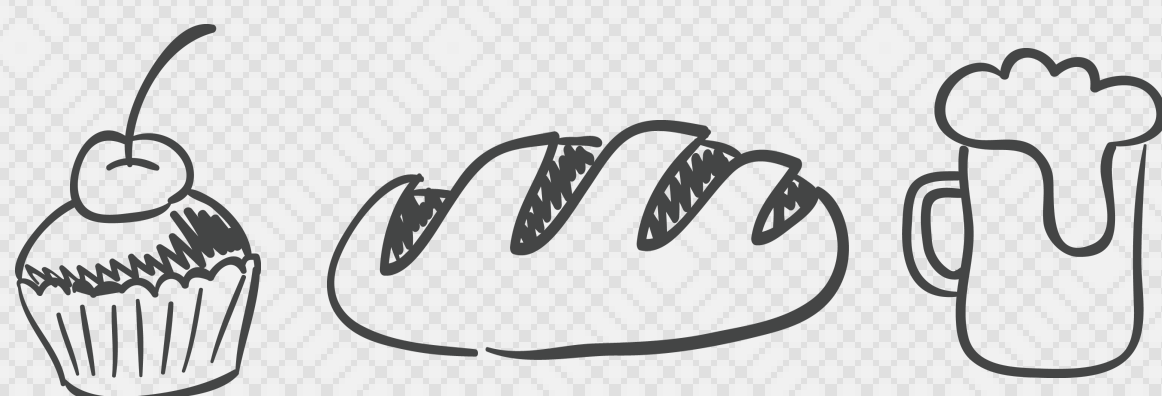


100%

Iesala ražošanā tiek izmantoti tikai Latvijā audzēti, noteiktu šķirņu un kvalitātes miežu, rudzu un kviešu graudi.



Latvijas izcelsmes alus miežu šķirnei "Quench" piešķirta Zaļā karotīte.



LATRAPS ražotais iesals ir plaši izmantojams alus, iesala dzērienu, maizes, konditorejas izstrādājumu un jogurtu ražošanā.

Augstu vērtējam savu klientu vēlmes un vajadzības, tādēļ piedāvājam iesalu mājražotājiem, vietējā un starptautiskā kapitāla ražošanas uzņēmumiem.



Fasēts maisos 25 kg un 50 kg



Samalts vai graudu veidā



Pieejams transportēšanai ar beramkravām un pneimotransportu.

PAR ĪSTU LATVIJAS ALU UN MAIZI!

KONTAKTI

Ilona Dabiņa-Bicka

Iesala ražošanas un pārdošanas vadītāja
(lielās alus darītavas un korporatīvie klienti)

Mob. tālr.: +371 28366866

ilona@latraps.lv

Ivars Grīnbergs

Pārdošanas speciālists
(mazās alus darītavas un maiznīcas)

Mob. tālr.: +371 28239415

iesalnica@latraps.lv

LATRAPS IESALNĪCA IESAKA

Raivo Tilners

Iesals mājražotājiem
| www.bruvepats.lv |

Mob. tālr.: + 371 29172474

info@bruvepats.lv

LASIET



SEKOJET



BRAUCIET PIE MUMS



LATRAPS
Kooperatīvā sabiedrība

www.latraps.lv

www.facebook.com/LATRAPSiesalnica

"Jaunvalmji",
Staļģene,
Jaunsvirlaukas pagasts,
Jelgavas novads
LV-3031