

LATRAPS IESALS

MŪSU STĀSTS

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

PAR IESALNĪCU

IESALA TAPŠANA

IESALA VEIDI

LATRAPS

PAR IESALNĪCU

LATRAPS iesalnīca piedāvā saviem klientiem 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.

Iesala ražošanai tiek izmantoti 100% Latvijā audzēti, noteiktu šķirņu un kvalitātes miežu, rudzu un kviešu graudi.

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

LATRAPS garantē nemainīgi augstu saražotā iesala kvalitāti.

LATRAPS augstu vērtē klientu vēlmēs un vajadzības, tādēļ piedāvā iesalu mājražotājiem un vietējā vai starptautiskā kapitāla ražošanas uzņēmumiem.

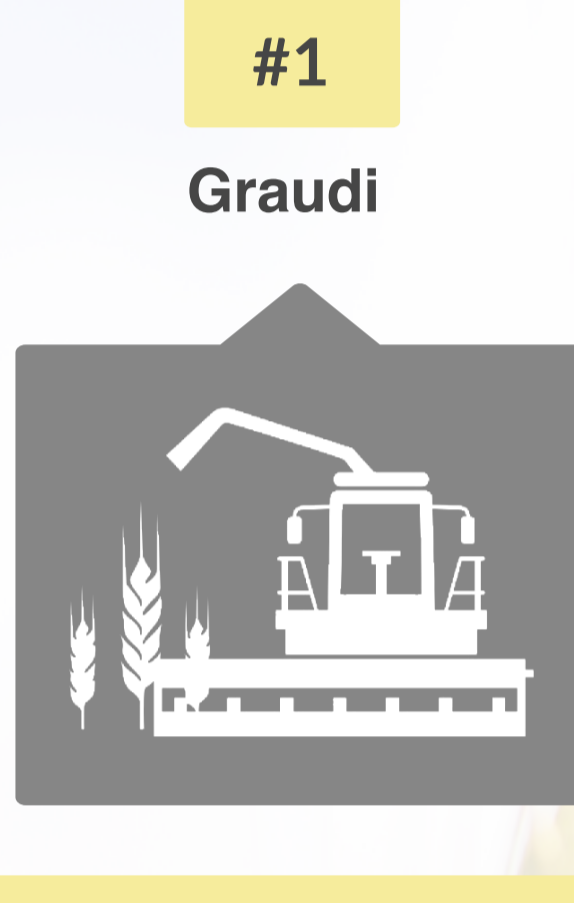
LATRAPS piedāvātais iesals ir plaši izmantojams alus, iesala dzērienu, maizes, konditorejas izstrādājumu un jogurtu ražošanā.

PAR ĪSTU LATVIJAS ALU UN MAIZI!

NO GRAUDA LĪDZ IESALAM

#1

Graudi



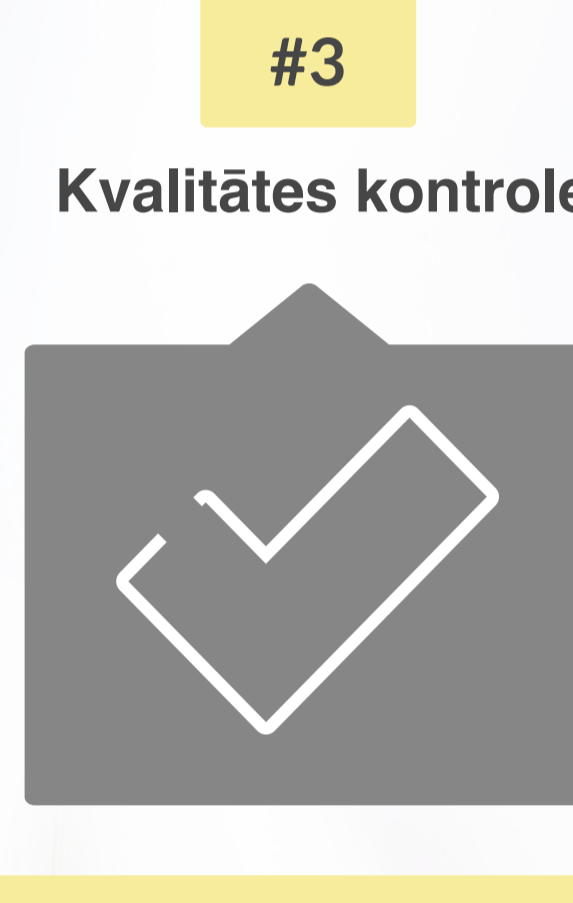
#2

Pirmaprāde



#3

Kvalitātes kontrole



#4

Sijāšana / attīrīšana



#5

Frakcionēšana



#6

Mērcēšana



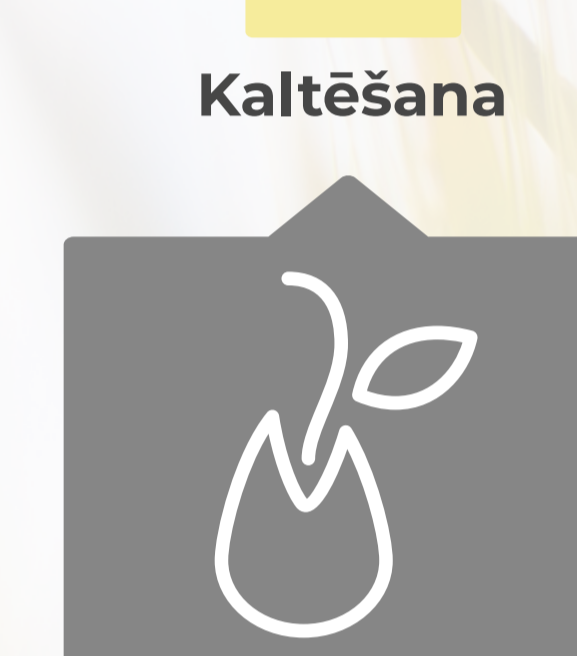
#7

Diedzēšana



#8

Kaltēšana



#9

Asnu atdalīšana



#10

Iesala sijāšana



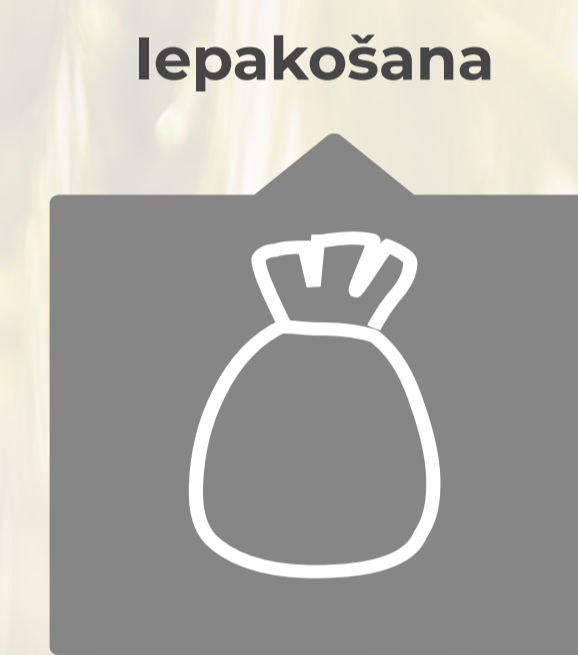
#11

Malšana



#12

Iepakojšana



JA NEPIECIEŠAMS IESALS - SAZIŅIETIES AR MUMS - **LATRAPS IESALNĪCU**

GAIŠAIS MIEŽU IESALS

I Pilzenes tipa I

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

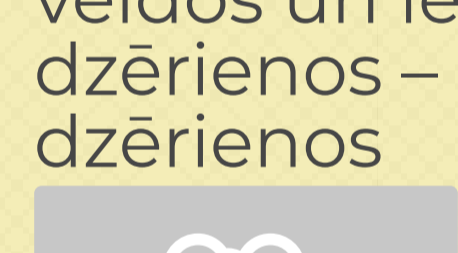


MINHENES IESALS

I Minhenes tipa I

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

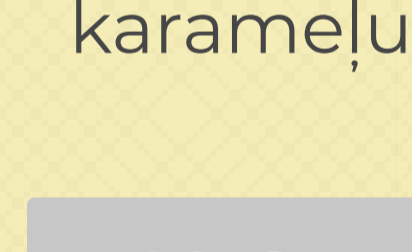
2,8 - 5



Alus šķirnei ar vēlamu vidēju karameļu raksturu



Maizes un konditorejas izstrādājumos intensīvas krāsas un pastiprināta karameļu aromāta iegūšanai



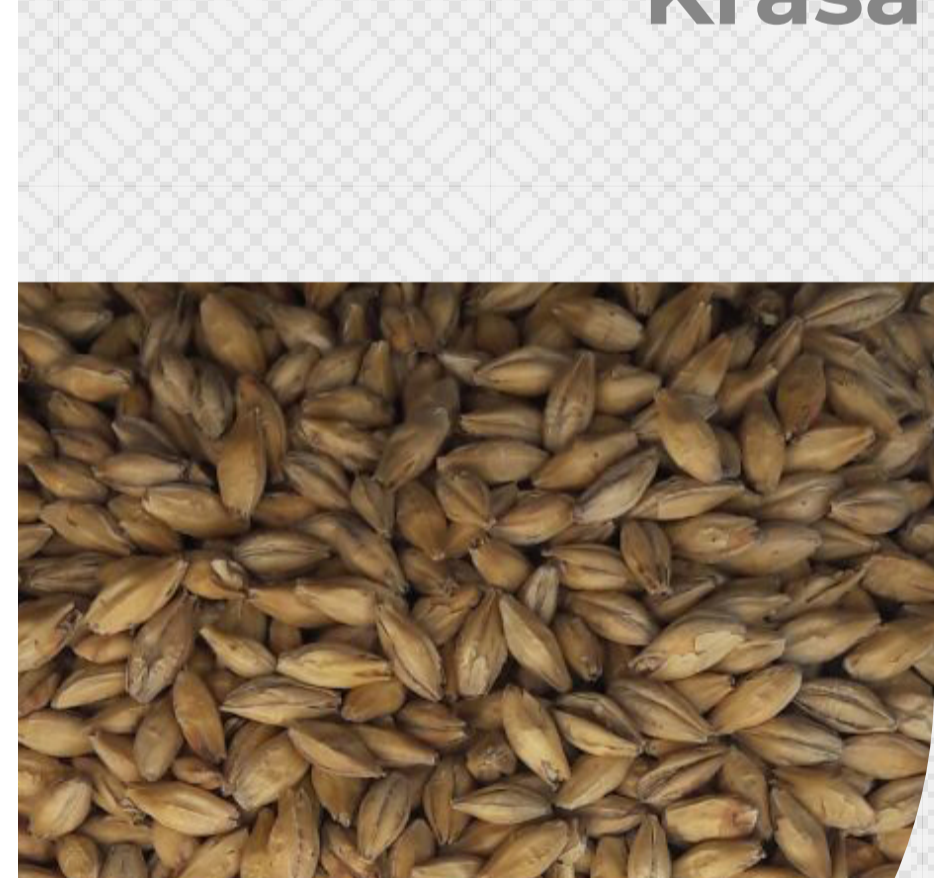
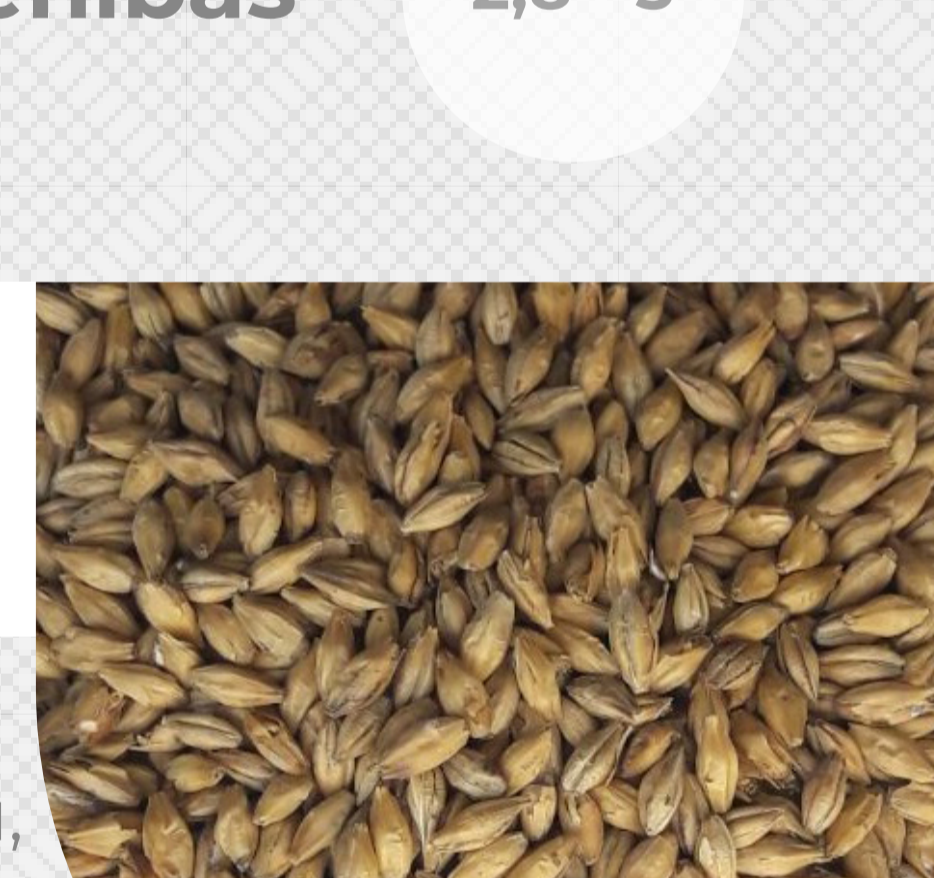
Bezalkoholiskajos dzērienos karameļu garšas un aromāta iegūšanai

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

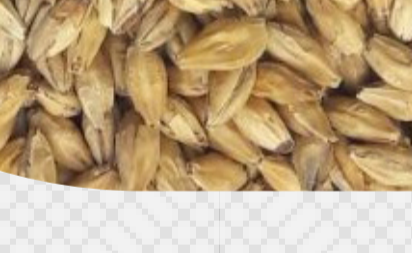


TUMŠIE MIEŽU IESALI

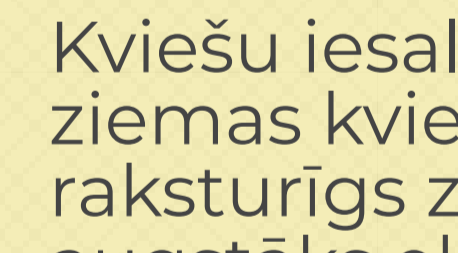
I Vīnes I Pale ale I

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

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



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

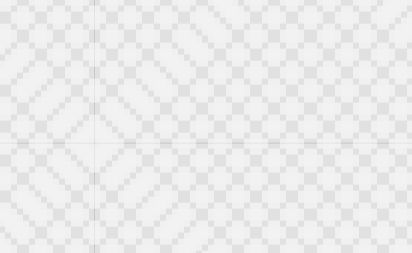


Parasti lieto 50-60 % no visa paredzētā iesala daudzuma

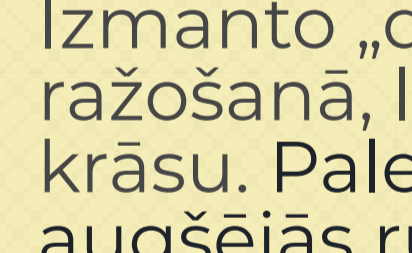
Krāsa EBC vienībās

3,5 - 6,5

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



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



Uzlabo alus garšas īpašības



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

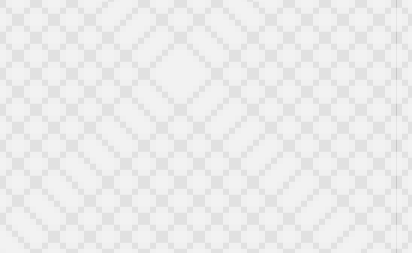
Krāsa EBC vienībās

5,0 - 8,0

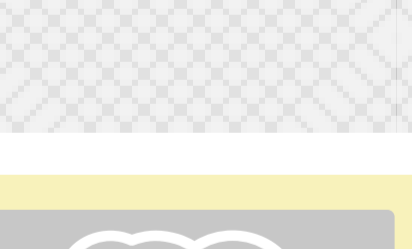
RUDZU IESALS

I nemalts I I Rye white malt I

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



Īpašu rudzu alus šķirņu gatavošanā kopā ar miežu iesalu

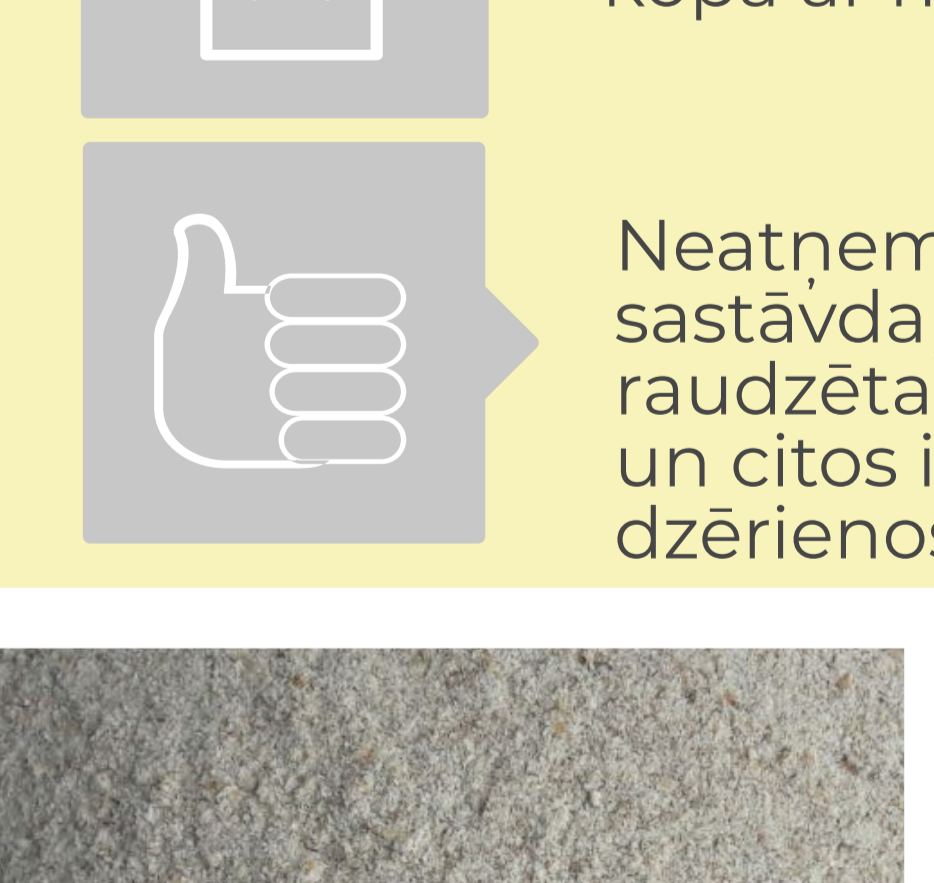
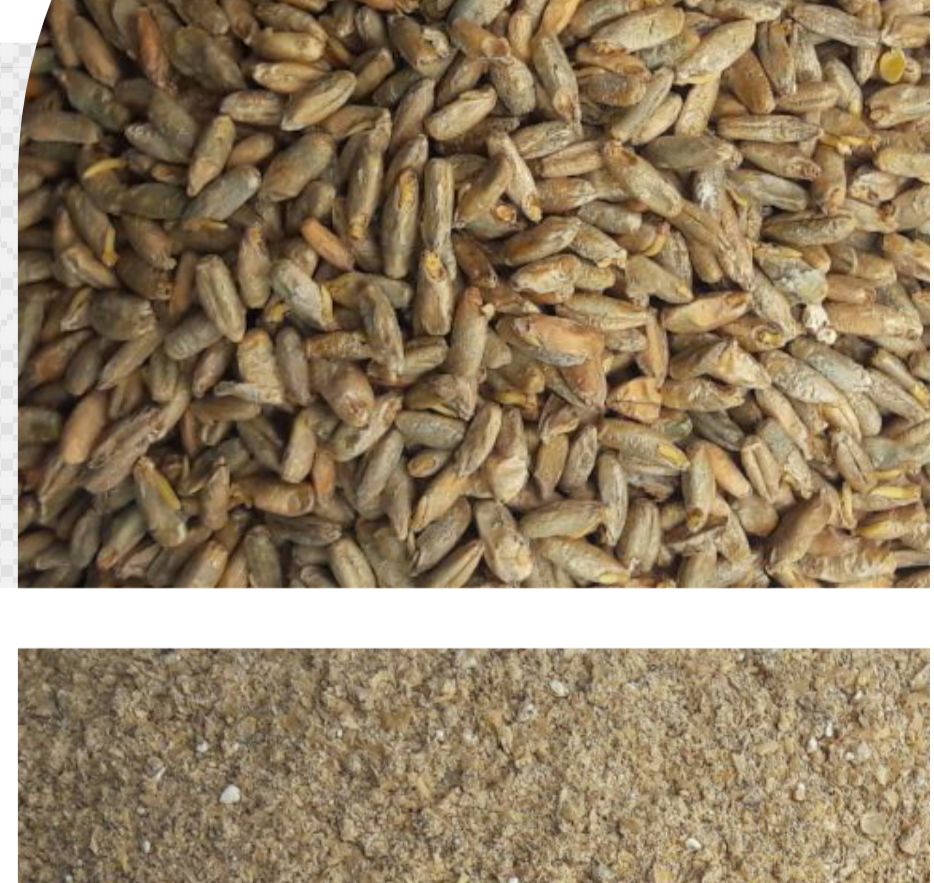


Neatņemama sastāvdaļa dabiski raudzēta iesala kvasa un citos iesala dzērienos

Izejviela vai piedeva maizes un konditorejas izstrādājumos

Rudzū gaisais diastatiskais iesals

malts 2. šķira I Rye white diastatic malt I

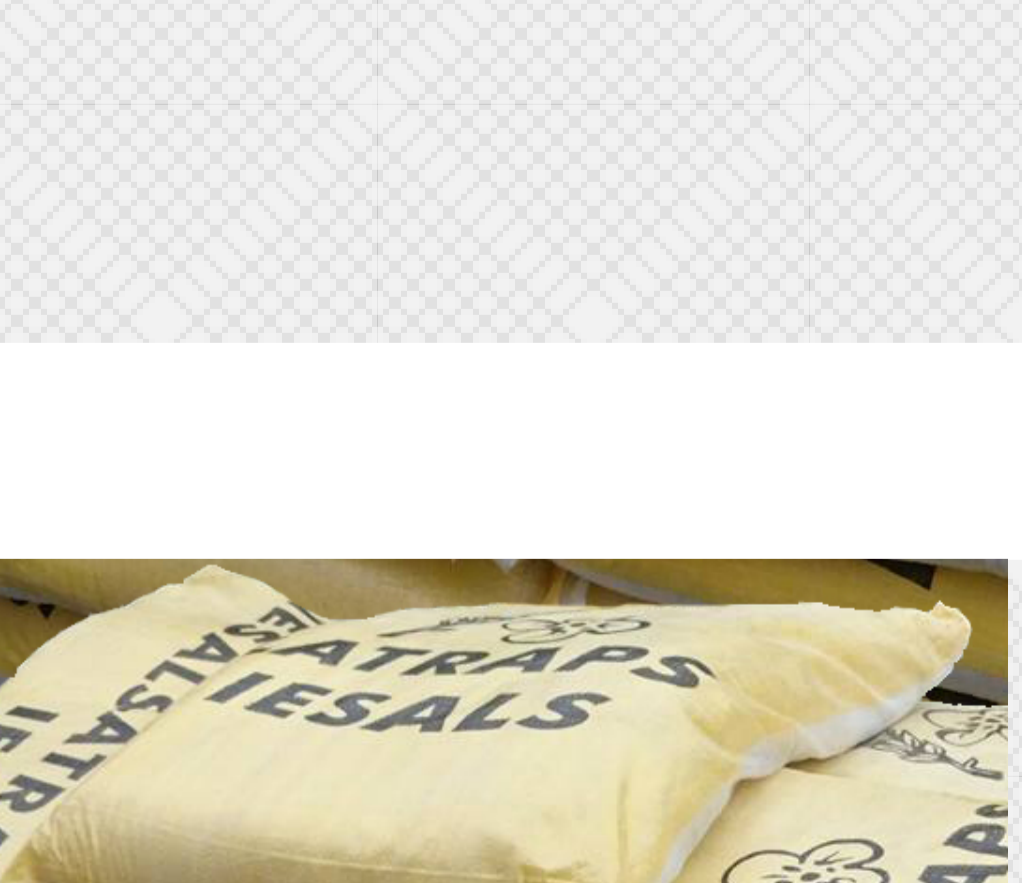


Rudzū gaisais diastatiskais iesals malts I Rye white diastatic malt I

Krāsa EBC vienībās

4,5

NODERĪGI ZINĀT

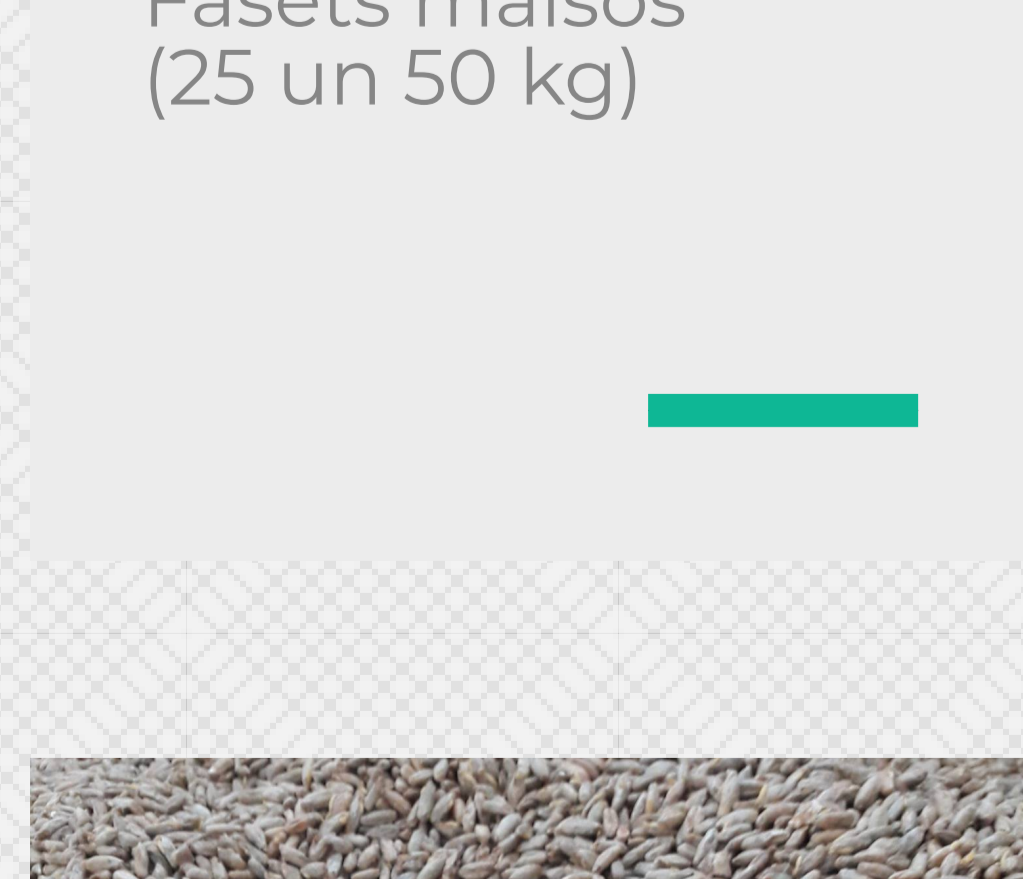


Fasēts maisos (25 un 50 kg)

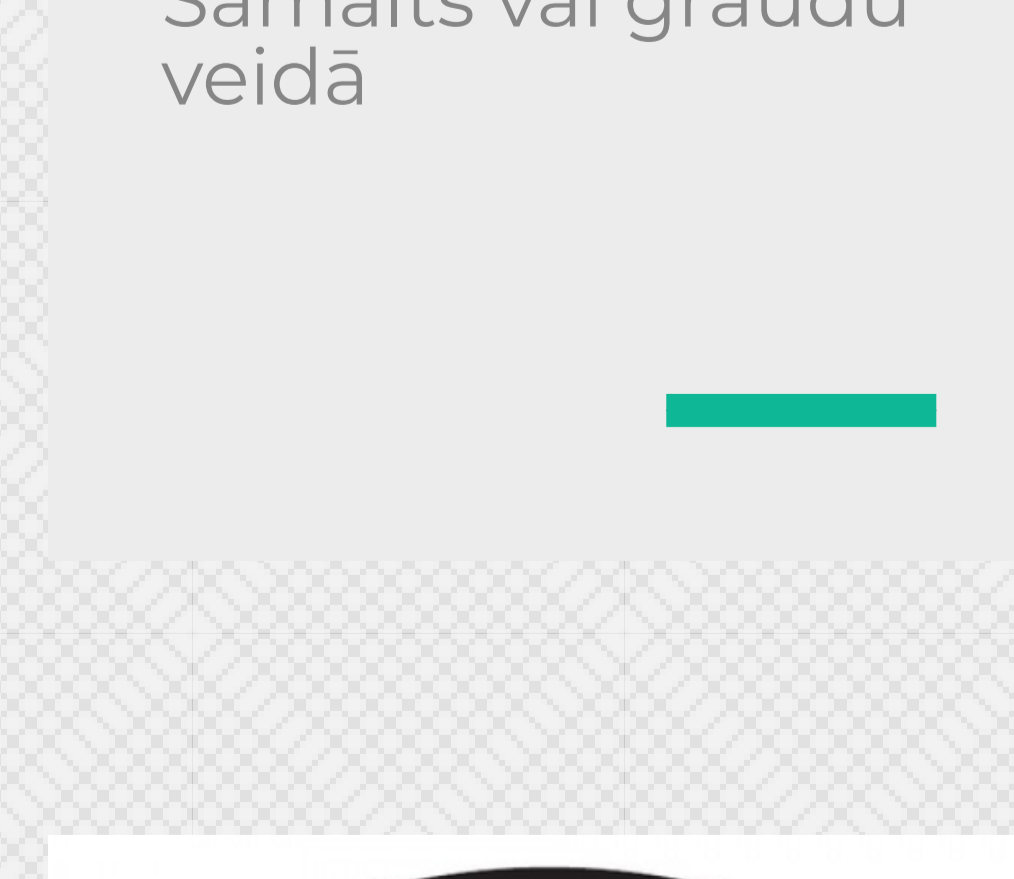


Samalts vai graudu veidā

Pieejams transportēšanai ar beramkravām un pneimotransportu



100% Latvijas izcelsmes graudi, šķirnei "Quench" piešķirta Zaļā karotīte



KONTAKTI

Ilona Dabiņa-Bicka

Iesala ražošanas nodaļas vadītāja

Mob. tālr.: +371 28366866

ilona@latraps.lv

Iesala ražošanas darbu pārziņas

Mob. tālr.: +371 26153793

iesalnica@latraps.lv

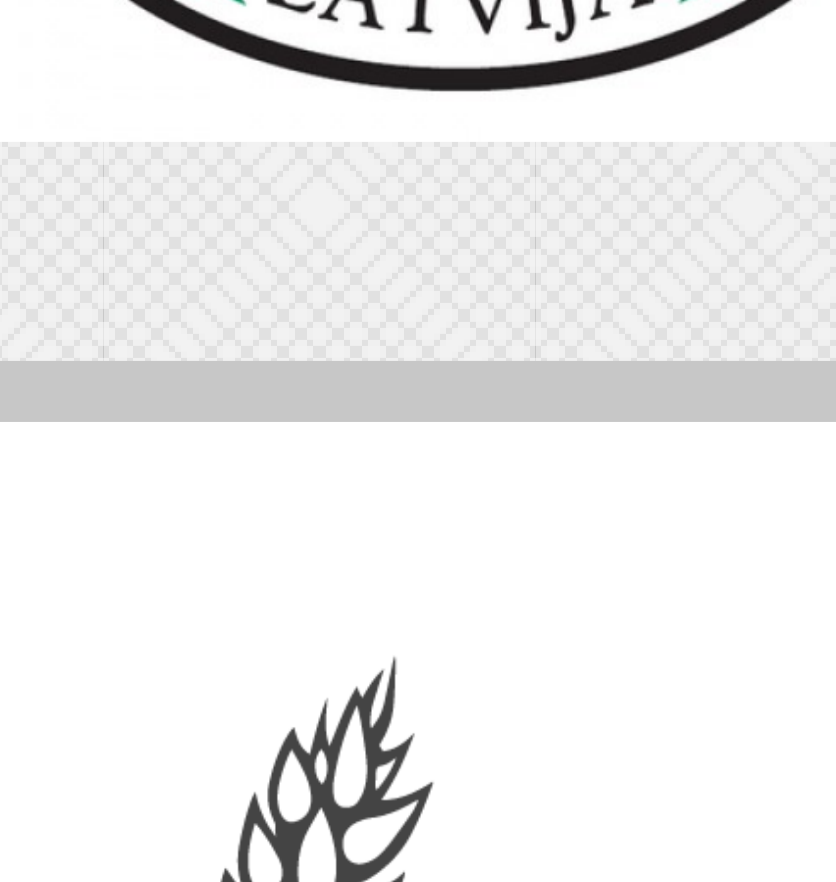
LATRAPS IESALNĪCA IESAKA

Raivo Tilners

Iesala mājražotājiem I www.bruevepats.lv I

Mob. tālr.: + 371 29172474

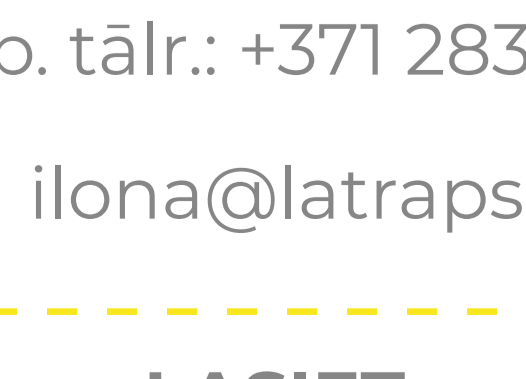
info@bruevepats.lv



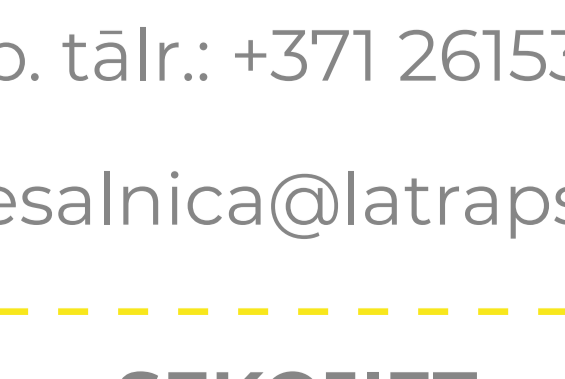
LATRAPS

Kooperatīvā sabiedrība

LASIET



SEKOJIET



BRAUCIET PIE MUMS

