



## *Populiariausias pasaulyje kvietinis alus*

### Idealios sąlygos PILSTOMAM ERDINGER alui

Alaus temperatūra: 6 ° C

Alaus linijos skersmuo: 3/8" / 10 mm

Dujos: CO2

Suvartojimas: 1 kegas per 3 dienas

Valymas: cheminis-mechaninis  
valymas kas 14 dienų,

- Kitas kegas, kurį naudosite, turėtų būti laikomas **aukštyl kojomis arba prieš pajungiant kegą smarkiai suplaktas** (tik kvietinis alus).
- Po ilgesnio linijos nenaudojimo - privalomas cheminis valymas.
- Norint užtikrinti geresnį putų stabilumą, reikia naudoti tinkamą valymo priemonę ir teisingą slėgį kurį galite pasitikrinti naudojant specialų apps'ą - **ERDINGER draft beer calculator**, kurį galite atsisiųsti iš App Store ar Google Play

# ERDINGER

ATMINTINĖ



Trūksta produkcijos, neveikia pilstymo įranga ir t.t.?

**Mes visada galime padėti - 869881151 arba**  
[robertas.stankevicius@vienaspasaulis.lt](mailto:robertas.stankevicius@vienaspasaulis.lt)

201703\_010201E

# ERDINGER

*Autentiškas bavariskas alus su giliomis tradicijomis*

- Tai šeimos verslas jau nuo 1886 m.
- „ERDINGER“ gaminamas tik vienoje darykloje Bavarijos mieste, Erdinge, Vokietijoje.
- „ERDINGER“ yra Bavarijos alaus kultūra.
- „ERDINGER“ populiariausias pasaulyje kvietinis alus

Unikalus alus unikaloje taurėje - mes rekomenduojame patiekti ERDINGER originalioje taurėje.



1. Nuplaukite bokalą šaltu skaidriu vandeniu.



2. Stiklinę šiek tiek laikykite nuožulniai. Po truputį pilkite alų šonu. Palikite butelyje apie 3 cm alaus.



3. Švelniai sukdami buteliuką, sumaišykite likusį alų su mielėmis butelio dugne.



4. Pabaikite pilti. Mielės išsisklaidys per visą stiklinę. Mėgaukis nepriekaištingo skonio alumi.

*Unikalus gaivinantis skonis*

- „ERDINGER“ yra gaminamas griežtai laikantis Vokietijos grynumo įstatymo: naudojamas tik vanduo, apyniai, mielės ir salyklos. (Vokietijos grynumo įstatymas 1516 m. balandis 23 d.)
- Kad alus būtų švelnesnio skonio, be miežių salyklo naudojamas ir kviečių salyklos. (ne mažiau, kaip 50%)
- Tradicinė butelių fermentacija (šampaninė fermentacija) - suteikia „ERDINGER“ unikaliai gaivinantį skonį. „Šampaninė“ technologija tai labai brangus alaus gaminimo būdas, kai fermentacija vyksta pačioje statinėje 3-4 savaites specialiai tam tikslui įrengtame sandėlyje. Dėl to šis alus nėra pasterizuotas ir išlaiko savo unikalų skonį bei aromatą.
- Fermentinių mielių naudojimas sukuria „ERDINGER“ drumstos spalvos ir gyvo kūno.
- „ERDINGER“ kokybė ir unikalumas padėjo paversti jį populiariausiu pasaulyje kvietiniu alumi.

