FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Malta Acida Bulto x 25 Kg

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

Malta Acida Bulto x 25 Kg

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

ACIDULATED MALT SE UTILIZA PARA OPTIMIZAR EL VALOR PH EN LA ELABORACIÓN, CUANDO SE EM-PLEAN LÍQUIDOS DE COCCIÓN NO TOTALMENTE ÓPTI-MOS. ESTO CONDUCE A UNA ELEVADA ACTIVIDAD DE LAS ENZIMAS DURANTE LA FERMENTACIÓN, LO CUAL RESULTA EN UNA MEJORA DE LA ESTABILIDAD DE LOS SABORES. LOS COLORES DE LOS MOSTOS DEVIENEN CLAROS Y EL AROMA DE LA CERVEZA MÁS EQUILIBRA-DO. LA CANTIDAD EMPLEADA Y SU EFECTO SOBRE EL DESPLAZAMIENTO DEL PH DEBEN SER INVESTIGADOS A TRAVÉS DE ENSAYOS PREVIOS, YA QUE LA REDUC-CIÓN DEL VALOR PH DEL MOSTO Y DE LA CERVEZA NO SE LOGRA MEDIANTE UN MÉTODO FIJO. EL EMPLEO DE BEST ACIDULATED MALT SE AJUSTA A LA LEY DE PUREZA ALEMANA.
PORCENTAJE DE USO: HASTA 5%
AROMA O SABOR DE LA MALTA: UVA ESPINA Y LIMÓN

ESPECIFICACIONES		MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		8,0
Extracto de molienda fina	%	76,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	2,7
pH en el mosto		3,5	4,5
Contenido Acido	%	40	50

GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	502213	**TITULO EN ESPAÑOL:**	MALTA ACIDA
UNIDAD DE MEDIDA:		BULTO	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024