FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Malta Caramel Arometic Best Cebada malteada, aporta en medidas crecientes fuertes notas de sabor acaramelado y con aroma a malta, brindan también un color oscuro de la cerveza, bulto x 25 g.

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

Malta Caramel Arometic Best Cebada malteada, aporta en medidas crecientes fuertes notas de sabor acaramelado y con aroma a malta, brindan también un color oscuro de la cerveza, bulto x 25 g.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

BEST Caramel® Aromatic aporta en medidas crecientes fuertes notas de sabor acaramela-do y con aroma a malta, que otorgan también un color oscuro a la cerveza. El sabor a miel con notas de caramelo de nata se desplaza perceptiblemente hacia un caramelo oscuro fuerte con toques de nuez y almendra. La mal-ta se procesa de manera excelente, como es habitual, por lo que se pueden emplear altos porcentajes en la molienda, incorporando así, además, una influencia positiva sobre la es-puma. El empleo de BEST Caramel® Aromatic se ajusta a la Ley de Pureza alemana.
Porcentaje de uso: Hasta 50%
Aroma o sabor de la malta: Caramelo tofe y galleta
Uso: Para cerveza de trigo, Bock, Alt, Porter y de color ámbar, así como para especialidades de cervezas oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	41	60
	L	16	23
pH en el mosto		5,0	5,8

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

CÓDIGO:	502213	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Malta Caramel Arometic
UNIDAD DE MEDIDA:		BULTO	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024