FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Malta Caramelo Múnich I Bulto x 25 kg

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

Malta Caramelo Múnich I Bulto x 25 kg

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Caramel® Munich I, con 110-130 EBC, aporta algo más de color que la BEST Caramel® Munich I. Junto con el color oscuro, se incremen-tan también los componentes que recuerdan al aroma de la almendra y la corteza del pan, y la malta adquiere discretamente tonos tostados. En las maltas de la línea BEST Caramel® Munich se garantiza una buena capacidad de procesado durante la elaboración y un perfil aromático agradable en las cervezas terminadas.
Porcentaje de uso: Hasta 50%
Aroma o sabor de la malta: Almendra tostada y mazapán
Uso: Para Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especiales oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	110	130
	L	42	49
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 Caramelo Múnich I
UNIDAD DE MEDIDA:	BULTO		

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024