FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
MALTA CHOCOLATE BULTO X 25 KG
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
MALTA CHOCOLATE BULTO X 25 KG
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CHOCOLATE ES IDEAL PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZAS CON AROMA TOSTADO. ESTÁ ELABORADA A PARTIR DE MALTA VERDE O MALTA SECA CARAME-LIZADA DE LA MEJOR CEBADA MEDIANTE PROCESOS ESPECIALES DE CUIDADO DEL TUESTE. GRACIAS A ESE ESMERADO TUESTE, QUE REDUCE LOS VALORES DE PI-RAZINA, SE EVITA QUE PREPONDEREN NOTAS DISTIN-TIVAS DE SABOR AMARGO. POR ELLO, CON ESTA MALTA PUEDEN ELABORARSE TAMBIÉN CERVEZAS MUY AGRADABLES QUE VAN DESDE LAS OSCURAS HASTA LAS CERVEZAS NEGRAS CON PORCENTAJES DE MO-LIENDA HASTA UN 10 %, SIN QUE SE DESARROLLE UNA ASTRINGENCIA AMARGA. LA ESPUMA DE LA CERVEZA PERMANECE CLARA. EL EMPLEO DE BEST CHOCOLA-TE SE AJUSTA A LA LEY DE PUREZA ALEMANA.
PORCENTAJE DE USO: HASTA 10%
AROMA O SABOR DE LA MALTA: CHOCOLATE

ESPECIFICACIONES		MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Color del mosto	EBC	800	1000
	L	300	380

GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO			
CÓDIGO:	502213	**TITULO EN ESPAÑOL:**	MALTA CHOCOLATE
UNIDAD DE MEDIDA:		BULTO	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024