FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Malta de Trigo Bulto x 25 Kg

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

Malta de Trigo Bulto x 25 Kg

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

TRIGO ACENTÚA EL FRESCOR EFERVES-CENTE Y EL SABOR TÍPICO DE LA CERVEZA DE TRIGO DE ALTA FERMENTACIÓN. SE ELABORA EXCLUSIVAMENTE CON TRIGO DE LA MÁS ALTA CALIDAD. GRACIAS AL ALTO CONTENIDO PROTEICO EN COMPARACIÓN CON LA BEST PILSEN MALT, ESTA MALTA ES TAMBIÉN ESPECIALMENTE ADECUADA, JUNTO CON SU EMPLEO EN CERVEZAS DE TRIGO TÍPICAS, PARA EL INCREMENTO DEL SABOR Y EL MEJORAMIENTO DE LA ESPUMA EN TODAS LAS ESPECIALIDADES DE CERVEZA DE ALTA FERMENTACIÓN. LA TECNOLOGÍA MÁS PRECISA APLICADA A LAS MATERIAS PRIMAS GARANTIZA UN PROCESADO EXCELENTE.
PORCENTAJE DE USO: HASTA 60%
AROMA O SABOR DE LA MALTA: MARACUYÁ Y CLAVO
USO: MALTA BÁSICA PARA TODAS LAS CERVEZAS DE TRIGO, LAS CERVEZAS DE ALTA FERMENTACIÓN, KÖLSCH, CERVEZAS BAJAS EN ALCOHOL O SIN ALCOHOL, Y MUCHAS OTRAS VARIEDADES. PARA CERVEZAS PILSENER, CLARAS, LAGER, KÖLSCH, EXPORT, CERVEZA DE TRIGO, CERVEZA LIGHT O CERVEZA BAJA EN ALCOHOL, ASÍ COMO PARA TODAS LAS ESPECIALIDADES DE CERVEZA CLARA.

ESPECIFICACIONES		MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		5,5
Extracto de molienda fina	%	82,0	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6%)	mPa·s		1,99
Proteína, base seca	%		13,5
Nitrógeno soluble	mg/100 g	680	850
Índice Kolbach	%	36,0	46,0
Color del mosto	EBC	3,5	6,0
	L	1,8	2,7
pH en el mosto		5,6	6,1
Granulometría > 2,5 mm	%		2,0
Poder diastásico	WK	250,0	

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

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

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024