FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

Malta Múnich Bulto x 25 Kg

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

Malta Múnich Bulto x 25 Kg

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

BEST MÚNICH FORTALECE AGRADABLEMENTE EL DELICIOSO SABOR PROPIO DE LA MALTA TANTO EN LAS CERVEZAS COLOR ÁMBAR COMO EN LAS OSCURAS. INCLUSO CON BAJOS PORCENTAJES EN LA MOLIENDA, APORTA UNA NOTA TÍPICA DE MALTA EN LA CERVEZA. ES LA MALTA PERFECTA PARA OTORGARLE MÁS CUERPO A LAS CERVEZAS CON UN ALTO GRADO DE FERMENTACIÓN. EL CRECIENTE CONTENIDO PROTEICO QUE SE ALCANZA AL INCREMENTAR SU USO EN LA MOLIENDA MEJORA TAMBIÉN LOS VALORES DE LA ESPUMA. EL EMPLEO DE BEST MÚNICH SE AJUSTA A LA LEY DE PUREZA ALEMANA.
PORCENTAJE DE USO: HASTA 100%
AROMA O SABOR DE LA MALTA: MALTA Y PAN
USO: MALTA BASE PARA TODAS LAS CERVEZAS OSCURAS, EXPORT, MÄRZEN, ALT, BOCK, CERVEZA DE TRIGO Y CERVEZA FUERTE.

ESPECIFICACIONES		MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	80,5	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6%)	mPa·s		1,60
Friabilidad	%	78,0	
Vidriosidad	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,0	12,0
Nitrógeno soluble	mg/100 g	650	800
Índice Kolbach	%	36,0	47,0
Color del mosto	EBC	11	20
	L	4,6	8,0
pH en el mosto		5,6	6,1
Granulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	230,0	
ß-Glucano			350,0

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

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

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024