FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL

MALTA PILSEN BEST CEBADA MALTEADA, FUERTE EN ENZIMAS Y RICA EN EXTRACTOS, ES LA MALTA BASE, SOLA O COMBINADA, PARA TODAS LAS VARIEDADES DE CERVEZAS ESPECIALES, BULTO X 25 KG.

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO

MALTA PILSEN BEST CEBADA MALTEADA, FUERTE EN ENZIMAS Y RICA EN EXTRACTOS, ES LA MALTA BASE, SOLA O COMBINADA, PARA TODAS LAS VARIEDADES DE CERVEZAS ESPECIALES, BULTO X 25 KG.

DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

BEST PILSEN MALT, FUERTE EN ENZIMAS Y RICA EN EXTRACTOS, ES LA MALTA BASE, SOLA O COMBINADA, PARA TODAS LAS VARIEDADES DE CERVEZAS ESPECIALES.
ADEMÁS DE PERMITIR ALTOS PORCENTAJES DE MALTA ESPECIAL EN LA MACERACIÓN, ESTA MALTA OFRECE LA BASE IDEAL PARA UN PROCESAMIENTO ÓPTIMO EN LA PRODUCCIÓN, FUNDAMENTO DE LAS MEJORES CERVEZAS DE CALIDAD DE TODO TIPO.
EL EMPLEO DE BEST PILSEN MALT SE AJUSTA A LA LEY DE PUREZA ALEMANA.
PORCENTAJE DE USO: 100%
AROMA O SABOR DE LA MALTA: CEREAL “CRISPY”
USO: MALTA BASE PARA TODAS LAS CERVEZAS, CERVEZAS PREMIUM-PILSENER, PILSENER, EXPORT, KÖLSCH, LAGER, CERVEZAS CLARAS Y LIGHT; MALTA BASE PARA LA ELABORACIÓN DE TODAS LAS CERVEZAS ESPECIALES.

ESPECIFICACIONES		MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	80,5	
Diferencia de extracto EBC	%		2,0
Viscosidad (8,6%)	mPa·s		1,60
Friabilidad	%	81,0	
Vidriosidad	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,0	11,5
Nitrógeno soluble	mg/100 g	610	780
Índice Kolbach	%	36,0	45,0
Color del mosto	EBC	3,0	4,9
	L	1,6	2,3
pH en el mosto		5,7	6,1
Granulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	250,0	
ß-Glucano			350,0

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

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

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024