FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
Malta Viena Bulto por 25 Kg
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
Malta Viena Bulto por 25 Kg
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

Propiedades

Malta de base Vienna belga. Para empezar, es secada ligeramente a una temperatura de hasta 85-90 °C con una «cura» más breve.

Características

Para continuar, tiene un sabor más rico en malta y grano que la malta Pilsen y añade sutiles aromas a caramelo y toffee. En comparación con La malta Pilsen, la Château Vienna se seca a una temperatura ligeramente superior.

Es por ello por lo que esta malta confiere a la cerveza un color dorado más intenso, así como más cuerpo y plenitud. A causa del secado a temperaturas elevadas, la actividad enzimática de la malta Château Vienna es ligeramente inferior a la de la malta Pilsen, a pesar de eso, sigue siendo suficiente para utilizarla en combinación con grandes proporciones de maltas especiales.

Parámetros

- Humedad: 4.5% max.
- Extracto (base seca): 80% min.
- Diferencia f/g:
  - Min: 1.5%
  - Max: 2.5%
- Color del mosto (EBC – Lov):
  - Min: 4.0 (2.1)
  - Max: 7.0 (3.2)
- Proteínas totales (malta seca): 11.5% max.
- Proteína soluble:
  - Min: 3.5%
  - Max: 4.3%
- Indice Kolbach:
  - Min: 37.0%
  - Max: 45.0%
- Viscosidad: 1.6 cp.
- pH
  - Min: 5.6
  - Max: 6.0

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

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024