

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU WHEAT BLANC Año cosecha 2011

PARÁMETRO	UNIDAD	Min	MÁX
Humedad	%		5.2
Extracto (sustancia seca)	%	84.5	
Diferencia f/g	%		2.0
Color mosto	EBC(Lov.)	3.5 (1.8)	5.0 (2.3)
Postcoloración	EBC(Lov.)	5.0 (2.3)	7.0 (3.1)
Total proteínas (malta seca)	%	12.0	14.0
Proteína soluble	%	4.5	5.5
Indice Kolbach	%	37.0	43.0
Hartong 45°	%	36.0	42.0
Viscosidad	cp		1.85
pH		5.8	6.1

Propiedades

Malta de trigo belga. Secada a una temperatura de hasta 80-85 °C.

Características

Potencia el sabor especial de las cervezas de trigo. La malta Château Trigo Blanc es básica para la elaboración de cervezas de trigo, pero también se utiliza en las cervezas a base de malta de cebada (3-5%) a causa de su nivel de proteínas, que da a la cerveza una sensación en boca más plena y potencia la estabilidad de la espuma.

Uso

Cervezas de trigo, cervezas blancas, cervezas ligeras, cervezas con poco o sin alcohol. Hasta el 30% de la mezcla.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C) y seco (< 35 RH %). En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 18-24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses.

Embalaje

A granel; A granel en Contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big Bags (400-1.250 kg).