

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU VIENNA Año cosecha 2011

PARÁMETRO	UNIDAD	Min	MÁX
Humedad	%		5.0
Extracto (sustancia seca)	%	80.0	
Diferencia f/g	%	1.5	2.5
Color mosto	EBC(Lov.)	5.0 (2.4)	7.0 (3.2)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.3
Índice Kolbach	%	37.0	45.0
Hartong 45°	%	36.0	
Viscosidad	cp		1.6
Beta glucans	mg/l		250
Potencia diastática	WK	250	
Friabilidad	%	82.0	
Vidriado (granos enteros)	%		2.5
NDMA	ppb		2.5
Filtración			Normal
Tiempo de sacarificación	Minutos		15
Límite de atenuación	%	90.0	

Propiedades

Malta de base Vienna belga. Secada ligeramente a una temperatura de hasta 85-90 °C con una «cura» más breve.

Características

Tiene un sabor más rico en malta y grano que la malta Pilsen y añade sutiles aromas a caramelo y toffee. La malta Château Vienna se seca a una temperatura ligeramente superior que la malta Pilsen. Es por ello 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, pero sigue siendo suficiente para utilizarla en combinación con grandes proporciones de maltas especiales.

Uso

Todos los estilos de cerveza, lager Vienna. Potencia el color y el aroma de las cervezas suaves. Hasta el 100% 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).