

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU PEATED Cosecha 2012

PARÁMETRO	Unidad	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	80.0	
Diferencia f/g	%	1.1	2.5
Color mosto	EBC(Lov.)	2.5 (1.5)	3.7 (2.0)
Total proteínas (malta seca)	%	9.0	11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.4
Indice Kolbach	%	35.0	45.0
Hartong 45°	%	34.0	43.0
Viscosidad	cp		1.6
Beta glucans	mg/l		250
pH		5.7	5.9
Potencia diastática	WK	285	
Friabilidad	%	84.0	
Vidriado (granos enteros)	%		2.5
Filtración			Normal
Tiempo de sacarificación	Minutos		15
Claridad del mosto			Claro
Calibración: - superior a 2.5 mm	%	90.0	

Propiedades

Ahumada durante el secado en un fuego hecho de turba escocesa.

Características

Aroma y sabor distintivos ahumados y picantes, característicos de las cervezas clásicas alemanas. Cerveza ahumada elaborada con sabores de malta ahumada parecido a un fuego en el bosque... ipero sin quemar nada! Espuma rica y textura en boca parecida a la de una ale espumosa.

Uso

Ale escocesa, porters, cerveza ahumada, cervezas especiales. Hasta el 5% de la mezcla.

Almacenamiento y tiempo de caducidad

La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco (< 22 °C), seco (< 35 RH %) y sin plagas. 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. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.

Embalaje

A granel; A granel en Liner Bag en contenedor; Sacos (25 kg, 50 kg); Big bags (400-1.250 kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.