

# **ESPECIFICACIÓN**

## **CHÂTEAU PALE ALE Año cosecha 2011**

<b>PARÁMETRO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>Min</b>	<b>MÁX</b>
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	80.0	
Diferencia f/g	%	1.0	2.0
Color mosto	EBC(Lov.)	7.0 (3.2)	9.0 (3.9)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5
Proteína soluble	%	3.5	4.3
Índice Kolbach	%	38.0	45.0
Hartong 45°	%	36.0	
Viscosidad	cp		1.6
Beta glucans	mg/l		250
Potencia diastática	WK	200	
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 belga de color claro. Secada a una temperatura de hasta 90-95 °C.

## **Características**

Normalmente se utiliza como malta de base o en combinación con la malta Pilsen 2RS para dar a la cerveza un sabor de malta más rico, así como más color. Esta malta de color más intenso puede dar un toque dorado al mosto. Se utiliza con levaduras fuertes para producir cervezas ámbar y amargas. La malta Château Pale Ale se seca durante más tiempo y normalmente está mejor modificada, lo cual le da un sabor más pronunciado que el de la Pilsen 2RS. La actividad enzimática de la malta Château Pale Ale es suficiente si se utiliza con una proporción considerable de maltas especiales no enzimáticas.

## **Uso**

Cervezas amargas y pale ale, además de la mayoría de estilos tradicionales de cerveza inglesa. 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).