

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU WHEAT MUNICH Año cosecha 2011

PARÁMETRO	UNIDAD	Min	MÁX
Humedad	%		5.0
Extracto (sustancia seca)	%	84.0	
Color mosto	EBC(Lov.)	14.0 (5.7)	16.0 (6.5)
Total proteínas (malta seca)	%		14.0
Indice Kolbach	%	38.0	
Viscosidad	cp		1.85

Propiedades

Malta de trigo belga muy especial de tipo Munich. Secada a una temperatura de hasta 100-105 °C.

Características

De color no especialmente oscuro, pero con un sabor más rico que la malta de trigo estándar. Cerveza más fina y espumosa con aroma característico de las ales.

Uso

Cervezas de trigo negras, weizenbocks, stouts o en proporciones pequeñas para dar cuerpo y retención de la espuma a otras ales negras. 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).