

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU CARA BLOND® Año cosecha 2011

PARÁMETRO	UNIDAD	Min	MÁX
Humedad	%		5.0
Extracto (sustancia seca)	%	78.0	
Color mosto	EBC(Lov.)	18 (7.3)	22 (8.8)

Propiedades

Malta pálida tipo caramelo belga. Germina a una temperatura elevada. El sabor se desarrolla a una temperatura de hasta 220 °C. Aroma intenso.

Características

La malta Château Cara Blond® proporciona un aroma suave y dulce a caramelo así como un color dorado a la cerveza. Una característica distintiva de todas las maltas caramelo es su naturaleza vidriada. Este endospermo vidriado genera los componentes no fermentables adecuados que otorgan a las verdaderas maltas caramelo la capacidad de contribuir a la sensación en boca, la espuma, la retención de la espuma y la duración de la estabilidad de la cerveza.

Uso

Lagers ligeras, ales ligeras, con poco o nada de alcohol, cervezas blancas. Hasta el 20% 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).