

ESPECIFICACIÓN

CHÂTEAU MUNICH Año cosecha 2011

PARÁMETRO	UNIDAD	Min	MÁX
Humedad	%		4.5
Extracto (sustancia seca)	%	80.0	
Diferencia f/g	%	1.5	2.5
Color mosto	EBC(Lov.)	22.0 (8.5)	27.0 (10.7)
Total proteínas (malta seca)	%		11.5
Indice Kolbach	%	38.0	47.0
Hartong 45°	%	36.0	
Viscosidad	cp		1.65
Friabilidad	%	78.0	
Vidriado (granos enteros)	%		2.5
Filtración			15
Tiempo de sacarificación	Minutos		15

Propiedades

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

Características

Malta rica y dorada. Intensifica ligeramente el color acercándolo a un agradable color naranja dorado. Añade un marcado sabor de malta y grano a numerosos estilos de cerveza sin afectar ni a la estabilidad ni al cuerpo de la espuma. También se utiliza en pequeñas cantidades en combinación con la malta Pilsen 2RS a fin de producir cervezas de color claro mejorando su sabor a malta y dándoles un color más rico. Potencia el sabor de las cervezas con carácter.

Uso

Pale ale, ámbar, oscura, cervezas fuertes y negras, bocks. Hasta el 60% 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).