



BEST ACIDULATED MALT



UVA ESPINA



LIMÓN

Para todas las cervezas por su efecto de optimización del valor pH en el proceso de mezclado.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		8,0
Extracto de molienda fina	%	76,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	2,7
pH en el mosto		3,5	4,5
Contenido ácido	%	40	50

BEST Acidulated Malt se utiliza para optimizar el valor pH en la elaboración, cuando se emplean líquidos de cocción no totalmente óptimos. Esto conduce a una elevada actividad de las enzimas durante la fermentación, lo cual resulta en una mejora de la estabilidad de los sabores. Los colores de los mostos devienen claros y el aroma de la cerveza más equilibrado. La cantidad empleada y su efecto sobre el desplazamiento del pH deben ser investigados a través de ensayos previos, ya que la reducción del valor pH del mosto y de la cerveza no se logra mediante un método fijo. El empleo de BEST Acidulated Malt se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA  **5 %**

EBC  **3,0 - 8,0**