



BEST CAMEL® AROMATIC



CARAMELO-TOFE



GALLETA

Para cerveza de trigo, Bock, Alt, Porter y de color ámbar, así como para especialidades de cervezas oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
		Humedad	%
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	41	60
	L	16	23
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Aromatic aporta en medidas crecientes fuertes notas de sabor acaramelado y con aroma a malta, que otorgan también un color oscuro a la cerveza. El sabor a miel con notas de caramelo de nata se desplaza perceptiblemente hacia un caramelo oscuro fuerte con toques de nuez y almendra. La malta se procesa de manera excelente, como es habitual, por lo que se pueden emplear altos porcentajes en la molienda, incorporando así, además, una influencia positiva sobre la espuma. El empleo de BEST Caramel® Aromatic se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA 50 %

EBC 41 - 60