



BEST CHIT MALT



EFERVESENCIA

Para optimizar la espuma de todas las cervezas.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	50,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Índice Kolbach	%		34,0
Color del mosto	EBC	2,0	3,0
	L	1,2	1,6
Poder diastásico	WK	250,0	

BEST Chit Malt se utiliza, de forma temporal o continua, como componente particular durante el proceso de elaboración de las maltas especiales. Producida con cebada apenas disuelta, contiene numerosas y elevadas proteínas moleculares en comparación con la Malta Pilsener, razón por la cual es adecuada para compensar las maltas altamente disueltas y para el mejoramiento de la espuma. Posee muchas de las denominadas enzimas inicializadoras propias de la malta, que contribuyen decisivamente a incrementar la actividad de la materia prima y su rendimiento. Gracias a su color claro, el empleo de BEST Chit Malt no aporta ningún efecto colorante. El empleo de BEST Chit Malt se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA **15 %**

EBC **2,0 - 3,0**