



# BEST CAMEL<sup>®</sup> MUNICH II



ALMENDRA  
TOSTADA



PAN

Para Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especiales oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	110	130
	L	42	49
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel<sup>®</sup> Munich II, con 110-130 EBC, aporta algo más de color que la BEST Caramel<sup>®</sup> Munich I. Junto con el color oscuro, se incrementan también los componentes que recuerdan al aroma de la almendra y la corteza del pan, y la malta adquiere discretamente tonos tostados. En las maltas de la línea BEST Caramel<sup>®</sup> Munich se garantiza una buena capacidad de procesamiento durante la elaboración y un perfil aromático agradable en las cervezas terminadas. El empleo de BEST Caramel<sup>®</sup> Munich II se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

50 %

EBC

110 - 130