



# BEST HEIDELBERG



CEREAL "CRISPY"\*

Malta base para todas las cervezas claras, cervezas claras Premium-Pilsener, Pilsener, Märzen y cervezas claras suaves (*light*); como base rica en enzimas y base clara para todas las cervezas.

ESPECIFICACIONES		MÍN.	MÁX.
Humedad	%		4,9
Extracto de molienda fina	%	80,5	
Diferencia de extracto EBC	%		2,0
Viscosidad (8,6%)	mPa·s		1,60
Friabilidad	%	81,0	
Vidriosidad	%		2,5
Proteína, base seca	%	9,0	11,5
Nitrógeno soluble	mg/100g	610	750
Índice Kolbach	%	36,0	43,0
Color del mosto	EBC		2,9
	L		1,5
pH en el mosto		5,7	6,1
Ganulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	250,0	
β-Glucano (65 °C)			350,0

BEST Heidelberg se produce a partir de un tipo especial de cebada de dos hileras que tiende a una menor coloración durante el proceso de malteado. Idónea para la fabricación de cervezas claras, esta malta posee un contenido proteico menor que la malta clásica de Pilsener. Sin embargo, aporta valores de extractos altos y un proceso de enzimas muy activo. El empleo de BEST Heidelberg se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

**HASTA**  **100 %**

**EBC**  **HASTA 2,9**

\* Aroma/sabor del tipo de malta