



BEST MELANOIDIN



MORA



CEREZA

Para las cervezas oscuras y rojo-tostadas, Alt, Märzen, Bock y cervezas de trigo, así como para otras especialidades de cerveza.

SPEZIFIKATIONEN		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4.9
Extracto de molienda fina	%	75.0	
Proteína, base seca	%		12.0
Color del mosto	EBC	61	80
	L	23	31
pH en el mosto		5.0	5.8
Ganulometría > 2,5 mm	%	90.0	

BEST Melanoidin posee claramente, respecto a la BEST Melanoidin Light, muchos más aromas y colores debido a la reacción de Maillard que surge durante los procesos intensivos de malteado. Esta malta es, por ello, un fundamento excepcional para todas las cervezas especialmente fuertes, secas, oscuro-rojizas y castaño-rojizas. Notablemente más fuerte que la BEST Melanoidin Light, en su perfil afrutado rememora además los aromas de los frutos secos. El empleo de BEST Melanoidin se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA  **50 %**

EBC  **61 - 80**