



# BEST RED X<sup>®</sup>



MARACUYÁ



JEREZ

Malta base para todas las cervezas rojas y rojizas, cervezas ámbar, cervezas de trigo rojas, cerveza Alt roja y Ale roja, cerveza oscura de notas rojizas y muchas otras variedades.

| ESPECIFICACIONES          |          | MÍN. MÁX. |      |
|---------------------------|----------|-----------|------|
|                           |          |           |      |
| Humedad                   | %        |           | 4,9  |
| Extracto de molienda fina | %        | 79,0      |      |
| Friabilidad               | %        | 76,0      |      |
| Vidriosidad               | %        |           | 2,5  |
| Proteína, base seca       | %        |           | 12,0 |
| Nitrógeno soluble         | mg/100 g |           | 750  |
| Color del mosto           | EBC      | 28        | 32   |
|                           | L        | 11        | 13   |
| pH en el mosto            |          | 5,4       | 6,1  |
| Poder diastásico          | WK       | 200,0     |      |

En el ámbito de las maltas, BEST Red X<sup>®</sup> ha devenido en los últimos tiempos un sinónimo de las cervezas de color rojo. Se puede emplear en la maceración hasta un 100 %, pues está lista para su uso sin incorporar otras maltas. De la manera más segura y con óptima capacidad de procesado, esta malta permite la elaboración de cervezas cristalinas con un intenso color rojo. Está concebida para una cerveza de densidad 12° Plato. Para cervezas más fuertes, a raíz de su alto contenido de mosto, se le agregará porcentualmente BEST Pilsen Malt con el fin de obtener nuevamente la típica tonalidad roja. El empleo de BEST Red X<sup>®</sup> se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

**HASTA**

**100 %**

**EBC**

**28- 32**