



BEST VIENNA



MALTA



MIEL

Para las cervezas Export, Märzen y Porter, así como para otras especialidades de cerveza.

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	%		12,0
Nitrógeno soluble	mg/100g	650	800
Índice Kolbach	%	37,0	45,0
Color del mosto	EBC	8	10
	L	3,5	4,2
pH en el mosto		5,6	6,1
Ganulometría > 2,5 mm	%	90,0	
Poder diastásico	WK	250,0	
β-Glucano (65 °C)			350,0

BEST Vienna dota a la cerveza de un color completamente dorado, una espuma extraordinaria y un sabor final agradable y delicioso. Para esta malta se emplea un tipo de cebada de dos hileras, que, a diferencia de lo que ocurre en la BEST Heidelberg, forma más sustancias colorantes durante el proceso de malteado. El contenido proteico es más elevado que el que presenta la BEST Pilsen Malt, utilizando semejantes componentes de enzimas y altos valores de extractos. El empleo de BEST Vienna se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA **100 %**

EBC **8 - 10**