



BEST WHEAT MALT



MARACUYÁ



CLAVO

Malta básica para todas las cervezas de trigo, las cervezas de alta fermentación, Kölsch, cervezas bajas en alcohol o sin alcohol, y muchas otras variedades.

ESPECIFICACIONES

		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		5,5
Extracto de molienda fina	%	82,0	
Diferencia de extracto EBC	%		2,5
Viscosidad (8,6%)	mPa·s		1,99
Proteína, base seca	%		13,5
Nitrógeno soluble	mg/100 g	680	850
Índice Kolbach	%	36,0	46,0
	EBC	3,5	6,0
Color del mosto	L	1,8	2,7
pH en el mosto		5,6	6,1
Ganulometría <2,2 mm	%		2,0
Poder diastásico	WK	250,0	

BEST Wheat Malt acentúa el frescor efervescente y el sabor típico de la cerveza de trigo de alta fermentación. Se elabora exclusivamente con trigo de la más alta calidad. Gracias al alto contenido proteico en comparación con la BEST Pilsen Malt, esta malta es también especialmente adecuada, junto con su empleo en cervezas de trigo típicas, para el incremento del sabor y el mejoramiento de la espuma en todas las especialidades de cerveza de alta fermentación. La tecnología más precisa aplicada a las materias primas garantiza un procesado excelente.

HASTA 60 %

EBC 3,5 - 6,0