

# MUNICH MALT



COOPERACIÓN • TRADICIÓN • PASIÓN

# MUNICH MALT



Nuestra malta Munich, producida mediante el método tradicional europeo, se fabrica "guisando" malta de 2 hileras germinada, que luego se seca a una temperatura de 93,3 °C (200 °F), para aportar color y aroma sin transmitir los sabores típicos de las maltas caramelo o crystal.

## CARACTERÍSTICAS

- Un ingrediente ideal para cervezas ámbar y oscuras.

## USO SEGURIDO

- Cuando se usa en un 10 al 30 % de la receta, aporta un encantador color dorado, además de aumentar la intensidad, la complejidad y el cuerpo de la cerveza en general, sin transmitir un dulzor excesivo.
- Es ideal para aportar sabor y complejidad a cervezas Vienna, Helles y ales inglesas.
- Cuando se usa en un 50 al 100 %, aporta un color rubí leve a cobrizo intenso, con ligeros matices de caramelo y notas de frutos secos.
- Por lo tanto, es ideal para producir estilos Marzen, Dunkel, Bock y otras cervezas de sabor pleno.

## ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

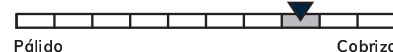
- Almacene el producto en un lugar fresco y seco, alejado de plagas y olores.
- Un año a partir de la fecha de fabricación.

## PRESENTACIÓN DISPONIBLE

- Costal de 25 kg, costal personalizado de hasta
- Volumen a granel: remolque, vagón, buque, contenedor recubierto

## PERFIL DE SABOR

### COLOR DE SECADO



### INTENSIDAD DE SABOR



### AROMA



### APORTE DE CUERPO



## ANÁLISIS TÍPICO

COLOR °L 8 – 12

HUMEDAD 4.2 Max.

PROTEÍNA 12.0 Max.

EXTRACTO (MOLIENDA FINA) 81 en seco mín.

EXTRACTO (MOLIENDA GUESA) 80 en seco mín.

