

OAT MALT



COOPERACIÓN • TRADICIÓN • PASIÓN

OAT MALT



Nuestra malta de avena, ideal para los estilos Northeast IPA, Belgian Wit y Stout, se desarrolló con el objetivo de aportar un equilibrio perfecto entre facilidad de filtrado del mosto, gran turbiedad y un intenso sabor a avena. Nuestra malta de avena, totalmente modificada y secada a temperaturas elevadas, no solo aporta el sabor de una malta Pale Ale tradicional, sino que también confiere el sabor tostado de la granola.

CARACTERÍSTICAS

- Totalmente modificada para ofrecer un excelente rendimiento de molienda, bajo contenido de B-glucanos y filtrado de mosto rápido.
- Gran turbiedad en cervezas que exigen esta característica.

USO SEGURIDO

- Puede usarse hasta en el 65% de la receta.
- Cuando se usa en un 5 al 10 %, aporta una leve turbiedad que no afecta de manera considerable el sabor de la cerveza.
- Si se usa en un 20 al 50 %, aporta turbiedad considerable, con más dulzor, sabor tostado y más sensación en boca.

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

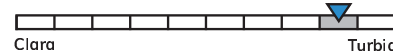
- Costal de 25 kg, costal personalizado de hasta 1 ton

PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR



INTENSIDAD DE TURBIEDAD



APORTE DE CUERPO



TYPICAL ANALYSIS

COLOUR °L	12.3-2.9
PROTEÍNA	11.0 Max
EXTRACTO (MOLIENDA FINA)	60 en seco mín.
TURBIEDAD	65-80
B-GLUCANOS	125-160

