

# SUPERIOR PALE ALE



COOPERACIÓN • TRADICIÓN • PASIÓN

# SUPERIOR PALE ALE



Esta malta, ideal para ales de todo tipo y para cualquier cerveza de sabor pleno, se secó durante un tiempo más prolongado y a temperaturas más elevadas en comparación con otras maltas base. Esto le aporta al producto final un color dorado intenso y un sabor a galleta tostada.

## CARACTERÍSTICAS

- Mayor color y plenitud de sabor que las maltas base habituales.
- Malta Pale Ale británica altamente modificada.
- Gran aroma.

## USO SEGURIDO

- Puede usarse hasta en el 100 % de la receta.
- 
- Cuando se usa en un 10 al 50 %, aporta complejidad y carácter maltoso a las cervezas fabricadas con maltas base de 2 hileras.
- Puede combinarse con maltas británicas importadas o reemplazar a este tipo de maltas para reducir el costo, a la vez que permite producir auténticas cervezas británicas.

## ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

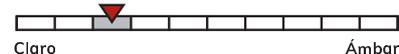
- Almacene el producto en un lugar fresco y seco, alejado de plagas y olores.
- Un año a partir de la fecha de fabricación.

## PRESENTACIÓN DISPONIBLE

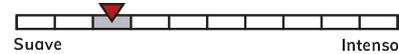
- Costal de 25 kg, costal personalizado de hasta
- Volumen a granel: remolque, vagón, buque, contenedor recubierto

## PERFIL DE SABOR

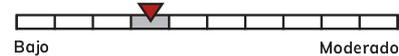
### COLOR DE SECADO



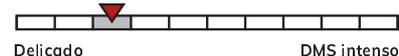
### INTENSIDAD DE SABOR



### CONTENIDO DE PROTEÍNAS



### AROMA



## ANÁLISIS TÍPICO

COLOUR °L 2.7 – 3.5

MOISTURE 4.3 Max.

PROTEIN 11.5 Max.

EXTRACTO (MOLIENDA FINA) 80 en seco mín.

EXTRACTO (MOLIENDA FINA) 70 en seco mín.

