

WHITE WHEAT MALT



COOPERACIÓN • TRADICIÓN • PASIÓN

WHITE WHEAT MALT



Esta malta de trigo tradicional, que aporta un intenso sabor a trigo, se obtiene tras un período de germinación prolongado que garantiza un filtrado fácil del mosto cuando se utiliza un alto porcentaje de trigo malteado en la maceración. Es más fácil producir cervezas con nuestra malta de trigo blanco, puesto que contiene una cantidad levemente inferior de proteínas en comparación con el trigo rojo.

CARACTERÍSTICAS

- Ligero sabor a pan que aporta suavidad y plenitud de sabor a cualquier estilo de cerveza.
- Cuando se utiliza en destilación, esta malta produce un licor suave y delicado.

USO SEGURO

- Puede usarse hasta en un 50 al 60 % de la receta en las tradicionales cervezas de trigo alemanas.
- Como esta malta no contiene cáscara, no debe molerse de manera excesiva si el porcentaje de uso es elevado; además, el proceso de filtrado del mosto debe ser lento y suave.
- Cuando se utiliza en un 5 al 7 %, esta malta aporta retención de la espuma y gran sensación en boca a cualquier estilo de cerveza.

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

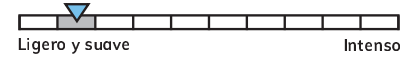
- Costal de 25 kg, costal personalizado de hasta 1 ton
- Volumen a granel: remolque, vagón, buque, contenedor recubierto

PERFIL DE SABOR

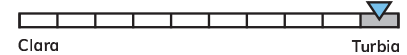
PROTEÍNAS



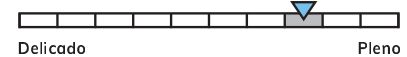
INTENSIDAD DE SABOR



INTENSIDAD DE TURBIEDAD



APORTE DE CUERPO



ANÁLISIS TÍPICO

COLOR °L 2.8 – 3.5

PROTEÍNA 12.0 Max.

EXTRACTO (MOLIENDA FINA) 81 en seco mín.

CALIBRE APROP 85%min.

