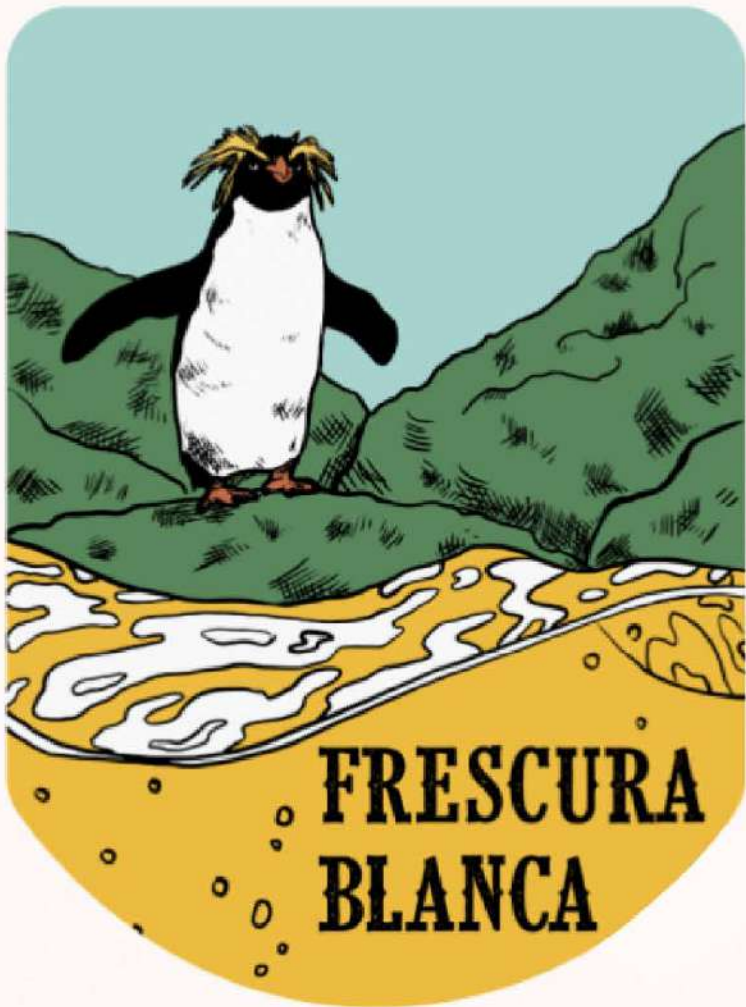


UMA MALTA



Frescura Blanca MALTA DE TRIGO

Elaborada con un trigo argentino seleccionado de la zona central del país. La receta de producción consiste en incluir trigos de proteína menor a 12 %, con alto potencial de germinación, maltearlos a baja temperatura y secarlos respetando cuidadosamente las altas temperaturas de manera de obtener un producto pálido de alta carga enzimática.

Se utiliza principalmente en cervezas que tengan este cereal en una proporción elevada para dar esa típica espuma densa y blanca, pero también una turbidez característica y aroma a cereal o grano.



Color
EBC: 3,0 - 4,0
L°: 1,5 - 2,0



Aromas destacados
Cereal, Vainilla



Clase de malta
Malta Especial



% de inclusión
Hasta 100%

RUEDA DE SABORES



ESPECIFICACIONES

Color EBC	3,0 - 4,0
Color °L	1,5 - 2,0
Porcentaje de humedad	< 5
Porcentaje de extracto db	> 81
Porcentaje de proteínas	8,5 - 12
Fan mg-l	> 150
DP WK	> 250
Beta-glucanos PPM	< 180
Porcentaje de inclusión	Hasta 100%
PH	-
DON	-
Friabilidad	-
Cantidad de kilos por bolsa	25

IDEAL PARA LOS ESTILOS

American Wheat Beers | Witbier
Lambic Beers | Weizenbocks

AROMAS DESTACADOS

Cereal | Vainilla