

# MELANOIDIN MALT PAULS MALT



ORIGEN  
REINO  
UNIDO

EXTRACTO  
77.5 %  
min

COLOR  
15 -19 °L  
40 - 50 EBC

## PERFIL

Producimos esta malta en Bury St Edmunds en el Reino Unido. Melanoidin Malt se fabrica con el mismo proceso que la malta Ale modificada, con cierta formación de color en la germinación debido a la recirculación prolongada, mientras que la cocción se realiza a temperaturas más altas para el sabor y el desarrollo del color.

## NOTAS

Nuez, malta, galleta.

## USO RECOMENDADO

10 -60 %

## ESPECIFICACION TÉCNICA

Extracto de EBC 0.2 mm en base seca.	77.5 % min
Color EBC	40 - 50 EBC
Humedad	4.5% Max
Proteínas totales en base seca	9.9 - 11.5 %
DP Windish Kolback base seca	Unidades WK de 70 min.



## ESTILOS TÍPICOS



AMBER ALES RED ALES PORTERS PALE ALE

## ALMACENAMIENTO

Ambiente templado, de baja humedad, libre de plagas y con temperaturas menores a 32°C. Las Maltas mal almacenadas son propensas a perder su frescura y sabor.

## MALTAS SIMILARES

Cara red.



[www.centralaltiplano.mx](http://www.centralaltiplano.mx)

PUE



MEX