

MALT ANALYSIS**Distrines Ltda****N o .****Date****Page****120749**

17.05.2023

2

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
2	3285 BEST Vienna (Malt) 560 x Bags 25 kgs; EBC 8-10 BBD 17.05.2025 Non palletized Lot/SN : 3285-13723-136	14	T	17.05.2023
	Quality	Analyse		
	Moisture Content (%)	3,90		
	Extract (Fine Grind) dry basis	81,60		
	Fine-Coarse Difference	0,40		
	Total Protein	9,90		
	Soluble Nitrogen (mg/100g)	684,00		
	Kolbach-Index (%)	43,10		
	Wort Color (EBC)	8,00		
	Viscosity 8,6%	1,49		
	pH-Value	5,86		
	Friability (%)	92,40		
	Unmodified Kernels (%)	0,40		
	Grading >2,5 mm	96,90		
	Grading <2,2 mm	0,80		
	Crop	2022		



BEST VIENNA



MALTA



MIEL

Para las cervezas Export, Märzen y Porter, así como para otras especialidades de cerveza.

ESPECIFICACIONES		MÍN.	MÁX.
Humedad	‰		4,9
Extracto de molienda fina	‰	80,5	
Diferencia de extracto EBC	‰		2,0
Viscosidad (8,6 ‰)	mPa·s		1,60
Friabilidad	‰	81,0	
Vidriosidad	‰		2,5
Proteína, base seca	‰		12,0
Nitrógeno soluble	mg/100g	650	800
Índice Kolbach	‰	37,0	45,0
Color del mosto	EBC	8,0	10,0
	L	3,5	4,2
pH en el mosto		5,6	6,1
Ganulometría > 2,5 mm	‰	90,0	
Poder diastásico	WK	250,0	
β-Glucano (65 °C)			350,0

BEST Vienna dota a la cerveza de un color completamente dorado, una espuma extraordinaria y un sabor final agradable y delicioso. Para esta malta se emplea un tipo de cebada de dos hileras, que, a diferencia de lo que ocurre en la BEST Heidelberg, forma más sustancias colorantes durante el proceso de malteado. El contenido proteico es más elevado que el que presenta la BEST Pilsen Malt, utilizando semejantes componentes de enzimas y altos valores de extractos. El empleo de BEST Vienna se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA **100 %**

EBC **8,0 - 10,0**