

MALT ANALYSIS**Distrines Ltda****N o .****Date****Page****118273**

22.09.2022

11

	Item Description	Qty	Unit	Delivery date
12	8001 BEST Acidulated Malt 20 x Bags 25 kgs; EBC 3-8 Lot/SN : 8001-22822-124 BBD 17.08.2024 Palletized 110 x 110 cms Lot/SN : 8001-22822-124	0,5	TO	22.09.2022
	Quality	Analyse		
	Moisture Content (%)	4,80		
	Extract (Fine Grind) dry basis	80,00		
	Total Protein	10,10		
	Wort Color (EBC)	3,00		
	pH-Value	3,38		
	Crop	2021		



BEST ACIDULATED MALT



Para todas las cervezas por su efecto de optimización del valor pH en el proceso de mezclado.

ESPECIFICACIONES		MÍN.	MÁX.
Humedad	%		8,0
Extracto de molienda fina	%	76,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	3,0	8,0
	L	1,6	2,7
pH en el mosto		3,5	4,5
Contenido ácido	%	40	50

BEST Acidulated Malt se utiliza para optimizar el valor pH en la elaboración, cuando se emplean líquidos de cocción no totalmente óptimos. Esto conduce a una elevada actividad de las enzimas durante la fermentación, lo cual resulta en una mejora de la estabilidad de los sabores. Los colores de los mostos devienen claros y el aroma de la cerveza más equilibrado. La cantidad empleada y su efecto sobre el desplazamiento del pH deben ser investigados a través de ensayos previos, ya que la reducción del valor pH del mosto y de la cerveza no se logra mediante un método fijo. El empleo de BEST Acidulated Malt se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA **5 %**

EBC **3,0 - 8,0**