



BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

Palatia Malz GmbH · Kurfürsten-Anlage 52 · 69115 Heidelberg

Distrines Ltda
Calle 20c # 42-43
Barrio Ortezal
111611 BOGOTA
KOLUMBIEN

MALT ANALYSIS

No .	121201
Date	27.06.2023
Order No.	319441
Customer ID	200321
Contact	Anja Scheffer
Phone	06732-932960
Page	1

Reference PO#310 floorload
Your Reference 15.06.2023

Item	Qty	Unit	Delivery date
1 3144 BEST Caramel® Munich II (Malt) 320 x Bags 25 kgs; EBC 110-130 BBD 27.06.2025 Non palletized Lot/SN : 3144-17823-150	8	T	27.06.2023
Quality	Analyse		
Moisture Content (%)	3,50		
Extract (Fine Grind) dry basis	78,90		
Total Protein	10,50		
Wort Color (EBC)	120,00		
pH-Value	5,41		
Crop	2022		



BEST CARAMEL® MUNICH II



ALMENDRA
TOSTADA



MAZAPÁN

Para Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especiales oscuras.

ESPECIFICACIONES		MÍN. MÁX.	
Humedad	%		4,5
Extracto de molienda fina	%	75,0	
Proteína, base seca	%		12,0
Color del mosto	EBC	110	130
	L	42	49
pH en el mosto		5,0	5,8

BEST Caramel® Munich II, con 110-130 EBC, aporta algo más de color que la BEST Caramel® Munich I. Junto con el color oscuro, se incrementan también los componentes que recuerdan al aroma de la almendra y la corteza del pan, y la malta adquiere discretamente tonos tostados. En las maltas de la línea BEST Caramel® Munich se garantiza una buena capacidad de procesamiento durante la elaboración y un perfil aromático agradable en las cervezas terminadas. El empleo de BEST Caramel® Munich II se ajusta a la Ley de Pureza alemana.

HASTA

50 %

EBC

110 - 130