



EL SABOR DE LA PRODUCTIVIDAD

MOR SWEET®

JARABE DE ALTA MALTOSA

Mor Sweet® es un jarabe de alta maltosa, obtenido por hidrólisis enzimática de almidón de maíz grado alimenticio, producido especialmente para obtener un perfil de azúcares similar al de un mosto producido con cebada malteada. Este jarabe proporciona 81.5% de extracto total y 72% - 75% de extracto fermentable, que le permite al maestro cervecero la flexibilidad de adicionarlo en una amplia gama de formulaciones en un espectro más amplio de cervezas.

Aumente la productividad y ajuste el cuerpo en las cervezas sin tener que preparar mostos con adjuntos secos; esto le permite ahorrar en costos y mantener la consistencia lote a lote, haciendo que su cerveza alcance niveles óptimos de alcohol.



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Prepare cervezas más suaves y refrescantes

Mor Sweet® puede ser fácilmente adicionado como un adjunto directamente a la olla de cocción al final de la etapa de hervido, o si lo desea, antes de la etapa de fermentación, proporcionando características de frescura y suavidad a las cervezas Lager, Ale y otras cervezas especiales o más complejas.



¿Por qué preferir Mor Sweet®?

Conozca las ventajas que Mor Sweet® le brinda y convierta su cerveza en un éxito total:

- Pureza y calidad homogéneas, asegurando un mínimo impacto en las características de su cerveza.
- Mayor contenido de extracto que la cebada malteada y menor precio.
- Un perfil de azúcares similar al de un mosto de cerveza obtenido con cebada malteada.
- Incrementa la productividad permitiendo la disminución de costo energético (adición al final de la etapa de ebullición e incluso antes de entrar a fermentación).
- Disminuye las pérdidas y tiempos de filtración.
- Permite el incremento de la carga en la olla de filtración.
- Facilita la elaboración de cerveza de alta gravedad, entre 16-18° plato, representando un incremento de la capacidad de producción de un 20% o más.

Encuentre nuestro producto con los distribuidores autorizados



+57 (1) 806 40 45
+57 320 230 80 25
www.distrines.com

Trabajemos juntos en su próximo éxito

www.ingredion.com.co | info.servicioalcliente@ingredion.com

Línea de atención al cliente: 01 8000 513 200

Funcionalidad



Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions..

PARTNER

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables. Sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No se asume responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo de INGREDION son marcas registradas de Ingredion Inc. Todos los derechos reservados. Derechos registrados® 2017.