

DESCRIPCIÓN

Nuestra malta Pilsner, elaborada a partir de cebada primaveral de dos carreras Sebastian y Gulliver, es perfecta para lagers y pilsners. Con su color dorado, sabor suave y alto extracto, ofrece una base versátil y confiable para una amplia variedad de estilos de cerveza.

PARÁMETRO	VALOR
Humedad	≤4,5%
Extracto (base seca)	≥80,5%
Diferencia fina-gruesa	≤1,5%
Color del mosto (EBC)	3,5-4,2
Color del mosto (L°)	1,9-2,2
Proteína (base seca)	≤11,5%
Índice de Kolbach	37-42%
Nitrógeno soluble	650-750 mg/L
Poder diastático	≥260 WK
FAN (Amino nitrógeno libre)	≥130 mg/L
Betaglucanos	≤200 ppm
Friabilidad	≥85%
Tiempo de sacarificación	15 min.
Tiempo de filtración	normal
Viscosidad (a 20°C)	1,4-1,6 mPa·s
рН	5,9-6,1
Vidriosidad	≤1,8%
Calibración < 2,2 mm	≤1,0%
Calibración > 2,5 mm	≥90%
Impurezas vegetales	≤0,1%
Variedad de cebada	Sebastian/Gulliver
Certificación de seguridad alimentaria	ISO 22000:2018
Certificación de calidad	DSTU 4282:2018
Presencia de OGM	Sin OGM





País de origen: Ucrania

Estilos de cerveza: Lagers, Pilsners

Porcentage de uso: Up to 100%

Opciones de embalaje: Sacos de 25 kg, a granel

Vida útil: Hasta 24 meses