

MALTA PALE ALE

ESPECIFICACIONES - 2025



DESCRIPCIÓN

Nuestra malta Pale Ale, elaborada a partir de cebada de dos hileras Sebastian, es ideal para pale ales, IPAs, porters y stouts. Con su rico color ámbar y alto extracto, ofrece sabores equilibrados y un rendimiento constante en distintos estilos de cerveza.

PARÁMETRO	VALOR
Humedad	≤4,5%
Extracto (base seca)	≥80,5%
Diferencia fina-gruesa	≤1,5%
Color del mosto (EBC)	4,8-5,4
Color del mosto (L°)	2,3-2,5
Proteína (base seca)	≤11,5%
Índice de Kolbach	37-42%
Nitrógeno soluble	650-750 mg/100 g
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
pH	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
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

Porcentaje de uso:
Hasta 100%

Opciones de embalaje:
Sacos de 25 kg, a granel

Vida útil:
Hasta 24 meses