

MALTA DE TRIGO

ESPECIFICACIONES - 2025



DESCRIPCIÓN

Nuestra malta de trigo, elaborada a partir de variedades de trigo blanco y rojo, es ideal para cervezas de trigo como Witbiers y American Wheat Ales. Gracias a su alto contenido de proteínas, mejora la textura en boca y la retención de espuma.

PARÁMETRO	VALOR
Humedad	≤5,0%
Extracto (base seca)	≥81,5%
Diferencia fina-gruesa	≤1.5%
Color del mosto (EBC)	4,0-5,0
Color del mosto (L°)	2,0-2,4
Proteína, base seca	≤12,0%
Índice de Kolbach	35-40%
Tiempo de sacarificación	15 min.
pH	5,6-6,1
Calibración < 2,2 mm	≤1%
Calibración > 2,5 mm	≥96%
Impurezas vegetales	≤0,1%
Certificación de seguridad alimentaria	ISO 22000:2018
Presencia de OGM	Sin OGM



País de origen:
Ucrania

Estilos de cerveza:
Cervezas de trigo

Porcentaje de uso:
Hasta 60%

Opciones de embalaje:
Sacos de 25kg, a granel

Vida útil:
Hasta 24 meses