

SKY MALTA DE TRIGO

SKY Maltas Base



DESCRIPCIÓN DE LA MALTA

Nuestra Malta de Trigo es esencial para la elaboración de cervezas de trigo como Witbiers y American Wheat Ales, y también funciona como un excelente adjunto (3–5 %) en otros estilos. Tostada a 80–85 °C, realza el sabor característico del trigo, mejora la sensación en boca y favorece la estabilidad de la espuma.

PARÁMETROS TÍPICOS

PARÁMETRO	VALOR (EBC)
Humedad	5,0 % max.
Extracto	81,5 % min.
Diferencia fina/gruesa	1,5 % max.
Color	4,0–5,0 EBC (2,1–2,5 °L)
Proteína total	11,5 % max.
Índice de Kolbach	38–45 %
Friabilidad	85 % min.
Tiempo de sacarificación	15 minutos max.
Viscosidad (a 20 °C)	1,6 mPa·s / cP max.
pH	5,9–6,1
Calibración < 2,2 mm	1,0 % max.
Calibración > 2,5 mm	90 % min.
Impurezas vegetales	0,5 % max.
Presencia de OGM	Sin OGM



Color:
4,0–5,0 EBC

Ideal para:
Cervezas de trigo, adjunto

Proporción de uso:
Hasta 60 %

Opciones de embalaje:
Sacos de 25/50 kg,
big bags, a granel

Vida útil:
Hasta 24 meses

Almacenamiento:
Conservar en lugar fresco
y seco (<25 °C, <35 % HR)