



CENTRAL
ALTIPLANO[®]
MALTERÍA E INSUMOS
PUEBLA MÉXICO



Información de producto.

MALTA PILS / Marzo 2023- Marzo 2024

Lote: 0323PILSMAR

Central Altiplano Maltería Mexicana

Ex Hacienda Virreyes Oriental Puebla

Prolongación 37 norte 3401

Carretera libre Oriental CP. 75020

ANÁLISIS	UNIDADES	0323PilsMar
		ALTIPLANO
Humedad	%(m/m)	3.8
E.M.F. Base Seca	%(m/m)	81.9
Proteína total Base Seca	%(m/m)	12
Proteína Soluble	%(m/m)	4.7
Poder Diastásico ° Base S.	° WK	290
Tiempo de sacarificación	Minutos	10
Color Mosto	EBC	3.9
PH Mosto	UNIDADES	5.80
Friabilidad	%(m/m)	88.3
Viscosidad	mPa.s	1.53
Alfa Amino Nitrógeno	mg/L	168

Almacenamiento recomendado:

En un ambiente templado, de baja humedad, libre de plagas y con temperaturas menores a 32° C.

Maltas mal almacenadas son propensas a la pérdida de frescura y sabor.

Tipo: Malta base 2h Pils.

Sabor: Dorado pajizo, Sabor: Suave a cereales, crocante.

Uso: Hasta un 100% si es deseado.

Recomendación molienda: apertura de rodillos a 1.219 mm, se recomienda revisar visualmente que los granos estén completamente triturados, estos datos son solamente en carácter de recomendación para obtener una molienda idónea el usuario debe revisar personalmente la calibración. (el resultado puede variar de molino a molino).

Índice de impurezas: El índice de impurezas permitido por la norma mexicana NMX-FF-043-SCFI-2003 establece un rango no mayor a 2%, por SGIC interno nuestro índice permisible de impurezas es no mayor al .07%



CENTRAL
ALTIPLANO[®]
MALTERÍA E INSUMOS
Ing. Carlos Alberto Rodríguez Castillo

Producción

Central Altiplano Maltería e Insumos

Ex Hacienda Virreyes, Oriental Puebla. Prolongación 37 norte 3401. Carretera libre Oriental. CP. 75020.

C E N T R A L A L T I P L A N O . M X