

CENTRAL  
**ALTIPLANO**<sup>®</sup>  
MALTERÍA E INSUMOS

**MALTA  
CHIT**



**100%  
MEXICANA**

Estilos recomendados:



En todas las cervezas que se desee  
aumentar cuerpo y retención de espuma.

Malta premium elaborada a partir de cebada mexicana 2H dentro de la Ex-Hacienda Virreyes en Oriental, Puebla.

### Perfil sensorial:

Malta de color beige pálido, de aroma a cereal, sabor ligeramente dulce y de textura crocante. Una malta de baja modificación, diseñada para presentar un mayor contenido de proteína que permite aumentar el cuerpo y la estabilidad de la espuma.

### ALMACENAMIENTO:

En un ambiente limpio, seco, sin aromas y con temperaturas menores a los 15°C.



### Parámetros:

Parámetro	Unidad	Valor
Humedad	% (m/m)	5 Máx.
Extracto Base Seca	% (m/m)	70 Mín.
Color	EBC	3.5 - 9
Color	°L	1.9 - 3.9
Proteína Total Base Seca	% (m/m)	9.5 - 13.5
Proteína Soluble	% (m/m)	3 Mín.
Friabilidad	% (m/m)	40 Mín.
Poder Diastásico	°WK	150 Mín.
FAN	mg/L	105 Mín.

Porcentaje recomendado:  
El indicado en receta.



[www.altiplano.mx](http://www.altiplano.mx)

MSc Armando Ochoa

Dirección de calidad.

Certified in Malting by



**KOSHER**

