

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

**MALTA  
CARAMELO  
60 L**



**100%  
MEXICANA**

Estilos recomendados:  
**Bitter, IPA, Stout, Porter y estilos  
ámbar a oscuras.**



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

### Perfil sensorial:

Color ámbar a cobrizo claro, aroma a caramelo con un sutil tostado, sabor dulce que se produce por caramelización. Su textura es crocante y cristalina.

La malta caramelo 60, es una malta que posterior al proceso germinativo, se somete a un proceso de cocción controlada con la finalidad de desarrollar y realzar sus atributos sensoriales.

### ALMACENAMIENTO:

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

Color  
55 - 65  
°L

Extracto  
70% mín.

### Parámetros:

Parámetro	Unidad	Valor
Humedad	%(m/m)	6 Máx.
Extracto Base Seca	%(m/m)	70 Mín.
Color	EBC	145-172
Color	°L	55-65
Proteína Total Base Seca	%(m/m)	12 Máx.

Porcentaje recomendado:  
El indicado en receta.



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

MSc Armando Ochoa

Dirección de calidad.  
Certified in Malting by



**KOSHER**

