

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

## MALTA CHOCOLATE



100%  
MEXICANA

Estilos recomendados:



Porter, Stout y estilos que requieran ajuste de color, sabor y aroma como: Vienna y Bock.

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

### Perfil sensorial:

Malta tostada de color marrón oscuro, su sabor es como de chocolate amargo con matices de café y caramelo. Su textura es crocante. Esta malta expresa un intenso aroma a cacao pero con sutiles notas a café.

Para producir esta malta, los granos son germinados y tostados a temperaturas controladas, esta característica de procesamiento genera su sabor y color característico.

### ALMACENAMIENTO:

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

MSc Armando Ochoa

Dirección de calidad.  
Certified in Malting by



Chartered  
Institute  
of Brewers  
and Distillers



Color  
301 - 376  
°L

Extracto  
70% mín.

Es utilizada en la producción de cervezas oscuras de cualquier familia cervecera, principalmente Ale y Lager como son: Porter, Stout y Schwarzbier e inclusive para ajustar color, aroma y sabor en estilos ámbar como el estilo Vienna.

### Parámetros:

Parámetro	Unidad	Valor
Humedad	% (m/m)	5 Máx.
Extracto Base Seca	% (m/m)	70 Mín.
Color	EBC	800 - 1000
Color	°L	301 - 376
Proteína Total Base Seca	% (m/m)	12 Máx.

Porcentaje recomendado:  
El indicado en receta.

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



KOSHER

