

CENTRAL

ALTIPLANO®

MALTERÍA E INSUMOS

MALTA DE TRIGO



100%
MEXICANA

Estilos recomendados:



Wheat Beer, Witbier, Weissbier, Weizen y en todas las cervezas que se desee aumentar cuerpo y retención de espuma.

Malta premium elaborada a partir de trigo mexicano dentro de la Ex-Hacienda Virreyes en Oriental, Puebla.

Perfil sensorial:

malta de color beige claro, de aroma a pan integral y cereal. Sabor ligeramente dulce y de textura crocante.

Esta es una malta para elaborar cervezas de trigo de cualquier región y familia cervecera. Es además adecuada para mejorar la estabilidad de la espuma e incrementar el cuerpo del estilo cervecero.

ALMACENAMIENTO:

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

Color
1.6 - 3.1
°L

Extracto
80% mín.

Parámetros:

Parámetro	Unidad	Valor
Humedad	% (m/m)	5 Máx.
Extracto Base Seca	% (m/m)	80 Mín.
Color	EBC	2.9 – 6.9
Color	°L	1.6 - 3.1
Proteína Total Base Seca	% (m/m)	10.5 – 13.5
Proteína Soluble	% (m/m)	3 Mín.
Poder Diastásico	°WK	434 Mín.
FAN	mg/L	130 Mín.

Porcentaje recomendado:
El indicado en receta.



www.altiplano.mx

MSc Armando Ochoa

Dirección de calidad.
Certified in Malting by



KOSHER



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