

CHIT 2H

CENTRAL ALTIPLANO

ORIGEN
MÉXICO

COLOR
1.7 - 3.2 °L



PERFIL

La nueva Malta Chit de Central Altiplano es un producto que además de ser 100% nacional está diseñado con un alto contenido de proteína para aportar mayor cuerpo y mejor estabilidad en la espuma de tu cerveza.

A diferencia de otros adjuntos para mejorar la espuma como trigo o avena, chit no va a modificar el perfil de la cerveza, ya que no añade notas distintas a las de la malta base.

NOTAS

Granos y cereales, crocante y maltosa.

USO RECOMENDADO

Hasta 10%

ESPECIFICACION TÉCNICA

Humedad	%(m/m)	5 max
E.M.F. Base Seca	%(m/m)	50 min
Proteína total Base Seca	%(m/m)	12 max
Proteína Soluble	%(m/m)	3.8 - 5.5
Poder Diastásico * Base S.	°WK	250 min
Color Mosto	EBC	3 - 7
Viscosidad	mPa.s	1.58 max
Friabilidad	%(m/m)	80 min

ALMACENAMIENTO

Ambiente templado, de baja humedad, libre de plagas y con temperaturas menores a 32°C. Las Maltas mal almacenadas son propensas a perder su frescura y sabor.



ESTILOS TÍPICOS



PALE ALE STOUT PORTER HAZY IPA

Cualquier estilo de cerveza.