

PILSEN 2H

CENTRAL ALTIPLANO

ORIGEN
MÉXICO

EXTRACTO
80.0%

COLOR
1.3 -2.8 °L



PERFIL

La malta Pilsen de central altiplano es un producto que además de ser 100% nacional está diseñado para ofrecer al cervecero un alto desempeño y calidad desde el proceso hasta el producto final.

Nuestra malta pilsen esta hecha con cebada de 2 hileras (two row) y es ideal para elaborar cervezas de sabor suave a cereales, espuma consistente y el color dorado pajizo característico de las pilsner. Además de estar recomendada para elaborar cervezas lager esta malta puede usarse como base para cualquier estilo.

NOTAS

Granos y cereales, ligeramente maltosa.

USO RECOMENDADO

Hasta 100%

ESPECIFICACION TÉCNICA

Humedad	%(m/m)	5 max
E.M.F. Base Seca	%(m/m)	80 min
Proteína total Base Seca	%(m/m)	9.5 - 12
Proteína Soluble	%(m/m)	3.8 - 5.5
Poder Diastásico * Base S.	°WK	250 min
Color Mosto	EBC	3 - 6
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



PILSNER



AMBAR



VIENNA



BOOK