



Viking Pilsner Zero Malt - 3-4,5 EBC - 5 kg

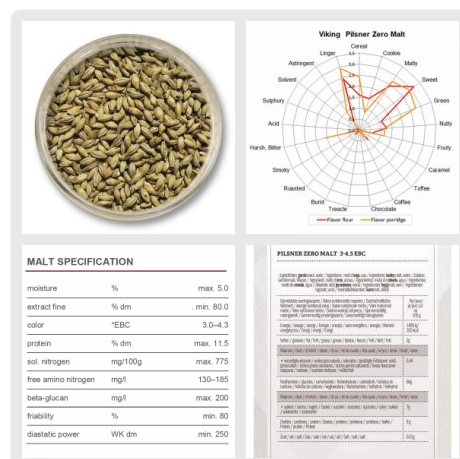
Le malt Viking Pilsner Zero est fabriqué à partir de l'orge de printemps à deux rangs dit null-LOX. Une des caractéristiques des variétés null-LOX est que l'activité de la lipoxygénase est nulle, ce qui a un effet positif sur la stabilité gustative de la bière. Les conditions de macération et de germination sont choisies de sorte à assurer une germination et une modification homogènes. La température finale atteinte par ventilation à l'air chaud lors du touraillage est normalement de 80-85°C. La saveur du malt Pilsner Zero est très proche de celle du malt pilsner traditionnel et elle est généralement qualifiée de maltée, légèrement noisettée et sucrée. Un excellent malt pour entrer dans la composition de toutes les bières de malt mais avec suffisamment d'activité et de caractère pour une utilisation comme malt de base dans de nombreuses applications brassicoles. Contient du gluten.

Applications

Pour toutes les sortes de bières. Son dosage va jusqu'à 100 %.

Le saviez-vous ?

Le nom de malt pilsner est largement utilisé pour désigner les malts de grande qualité qui peuvent être utilisés pour le brassage de tous les types de bières. On peut également parler de malt Lager, de malt de base ou de malt Pale. Le malt Viking Pilsner Zero fait également partie de cette famille de malts.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	5.026 kg
Longueur	44 cm
Hauteur	7 cm
Largeur	27 cm
Code EAN	5420069833565

Brouwland bv
 BE 0412.461.618
 Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

Tél. +32 11 40 14 08
 Contact www.brouwland.com
 Web www.brouwland.com