



Viking Chocolate Malt light - 350-450 EBC - 1 kg

Le malt Chocolate Light est obtenu par torréfaction de malt pilsner. L'activité amylolytique des malts Chocolate Light est nulle. La quantité d'extraits fermentables est plutôt faible. Contient du gluten.


Applications

On trouve surtout le malt Chocolate Light dans les porters et les stouts, mais il peut aussi être utilisé pour toutes les autres sortes de bières de couleur foncée comme les dark ales en raison de sa puissante propriété colorante. Le malt Chocolate Light apporte des saveurs et des arômes grillés, ponctués de notes de chocolat noir et de café. Même dans de faibles dosages, il contribue à intensifier substantiellement la couleur et à modifier les arômes et les saveurs. Le dosage normal du malt Chocolate Light est généralement inférieur à 5-10 %.

Le saviez-vous ?

Contrairement aux malts caramel, le malt chocolat est obtenu à partir de malt sec qui est caramélisé au cours d'un processus de torréfaction avec exposition des sucres à des températures élevées.





MALT SPECIFICATION

moisture	%	max. 5.0
extract	%	min. 68.0
color	*EBC	350-450

CHOCOLATE LIGHT MALT 350-450 EBC

Produit obtenu par torréfaction de malt pilsner. L'activité amylolytique est nulle. La quantité d'extraits fermentables est faible. Contient du gluten.

Moisture	%	max. 5.0
Extract	%	min. 68.0
Color	*EBC	350-450
Protein	%	10.5
Starch	%	25.0
Diastatic power	°L	0
Phenols	ppm	100
Free amino acids	g/kg	100
Free amino nitrogen	g/kg	10
Phenols	ppm	100
Free amino acids	g/kg	100
Free amino nitrogen	g/kg	10
Phenols	ppm	100
Free amino acids	g/kg	100
Free amino nitrogen	g/kg	10

Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	1.013 kg
Longueur	24 cm
Hauteur	5 cm
Largeur	20 cm
Code EAN	5420069834050

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