



Viking Chocolate Malt dark - 800-1000 EBC - 5 kg

Le malt Chocolate Dark est obtenu par torréfaction de malt pilsner. La température finale et le temps de torréfaction sont un peu inférieurs à ce qui est nécessaire pour le malt noir. L'activité amylolytique du malt Chocolate Dark est nulle. La quantité d'extraits fermentables est plutôt faible. Contient du gluten.

Applications

On trouve surtout le malt Chocolate Dark 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 Dark apporte des saveurs et des arômes grillés, ponctués de notes de chocolat noir et de café, dans toutes les bières. 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 Dark est généralement inférieur à 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.



Viking Chocolate Dark Malt

CHOCOLATE DARK MALT 800-1000 EBC

Produit obtenu par torréfaction de malt pilsner. La température finale et le temps de torréfaction sont un peu inférieurs à ce qui est nécessaire pour le malt noir. L'activité amylolytique du malt Chocolate Dark est nulle. La quantité d'extraits fermentables est plutôt faible. Contient du gluten.

MALT SPECIFICATION		
moisture	%	max. 5.0
extract fine	% dm	min. 67.0
color	*EBC	800-1000

Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	5.026 kg
Longueur	44 cm
Hauteur	7 cm
Largeur	27 cm
Code EAN	5420069834067

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