



Viking Pearled Black Malt - 800-1200 EBC - 25 kg

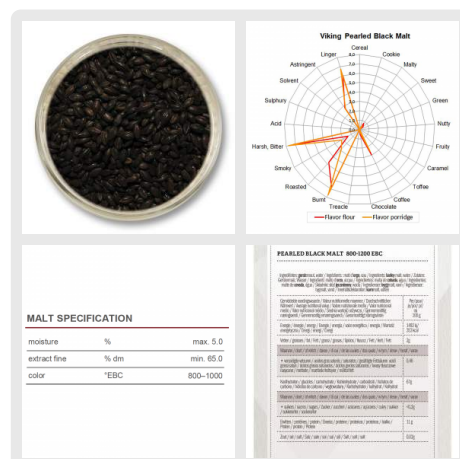
Le malt noir perlé est obtenu par torréfaction de malt pilsner perlé. L'enveloppe de l'orge est retirée et le grain est poli, d'où l'apparence de perle, avant d'être malté et torréfié. Le polissage confère au malt son amertume ainsi que ses belles couleur et saveur de café noir. Le malt n'a pas d'activité amylolytique et la quantité d'extraits fermentables est faible. Contient du gluten.

Applications

Le malt noir perlé est utilisé dans les bières brunes comme les stouts et les porters, en raison principalement de sa forte capacité de coloration. Généralement, des quantités de 1 à 2 % permettent d'intensifier notablement la couleur sans modifier sensiblement le goût. L'augmentation du pourcentage de malt noir perlé dans la quantité de malt totale peut rapidement entraîner une modification du goût mais tout de même plus lentement qu'avec le malt noir traditionnel. Les dosages supérieurs à 10 % sont rares.

Le saviez-vous ?

Le malt noir fournit des substances fortement colorantes, aromatiques et gustatives. C'est un ingrédient qui entre dans la composition des pâtisseries de couleur sombre, du pain de seigle, des petits pains et des produits au pain complet. Pour obtenir le meilleur du goût et de l'arôme du malt, il doit être moulu avant utilisation.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	25 kg
Longueur	79 cm
Hauteur	12.5 cm
Largeur	50 cm
Code EAN	5420069833404

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - Belgique

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