

BROUWLAND



Art. 051.897.7

<https://www.brouwland.com/fr/qr/051.897.7>

Viking BIO Munich - 14-20 EBC - 25 kg

Le séchage à des températures de 110–120 °C confère à ce malt un caractère aromatique noisetté. Ces températures de séchage élevées font que les activités enzymatiques sont nettement plus faibles que pour le malt pilsner.

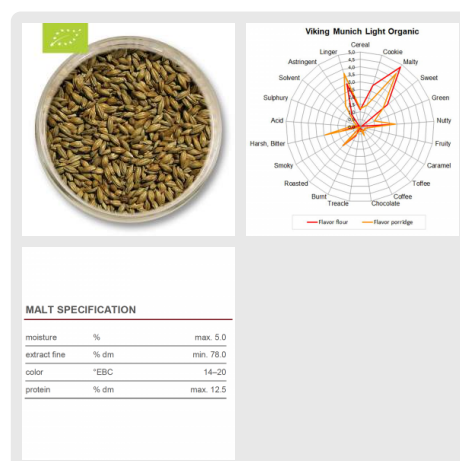
Applications

Le malt Munich biologique est le malt idéal pour les lagers foncées, les bières Festival et les bocks dont il permet de mettre en valeur les saveurs maltées et le goût corsé. Il faut tenir compte de l'activité enzymatique réduite au moment d'élaborer la recette de brassage.

Le saviez-vous ?

Tous nos malts biologiques sont produits à partir de variétés d'orge brassicole spéciales soigneusement sélectionnées, produites dans le respect des normes de l'agriculture biologique. Les céréales sont cultivées sans utiliser d'engrais chimiques, d'herbicides ou d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Il est par ailleurs d'une importance capitale de bien planifier la rotation des cultures avec des cycles de plusieurs années.

VIKING MALT



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

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

Poids 25 kg
Longueur 79 cm
Hauteur 12.5 cm
Largeur 50 cm
Code EAN 5420069833442