



Viking BIO Black Malt - 1400 EBC - 25 kg

Le malt noir biologique est obtenu par torréfaction de malt pilsner. La température finale s'élève à plus de 200 °C. L'activité amylolytique du malt noir biologique est nulle. La quantité d'extraits fermentables est faible. Contient du gluten.

Applications

Le malt noir biologique est utilisé dans 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 biologique dans la quantité de malt totale peut rapidement entraîner une modification du goût. Les dosages supérieurs à 10 % sont rares.

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.



MALT SPECIFICATION		
moisture	%	max. 5.0
extract fine	% dm	min. 65.0
color	*EBC	1300-1500

Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	25 kg
Longueur	79 cm
Hauteur	12.5 cm
Largeur	50 cm
Code EAN	5420069833466