BROUWLAND

Art. 051.837.3

https://www.brouwland.com/nl/qr/051.837.3

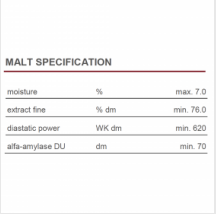
# Viking Enzyme Mout - 7-10 EBC - 25 kg

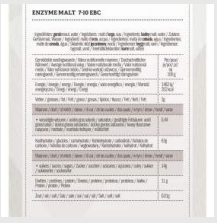
Enzymmout wordt geproduceerd uit twee- of zesrijige zomergerst. De week- en kiemomstandigheden worden gekozen om enzymafgifte- en synthese te bevorderen. Het eestprogramma is gericht op het behoud van de enzymactiviteit. Bevat gluten.

**Toepassingen**
Het gebruik van enzymmout wordt aanbevolen wanneer er veel toevoegingen zijn in een brouwproces. De mout is ook geschikt voor de productie van hoogwaardige whisky en pure alcohol. De mout kan ook worden gebruikt om de afnemende hoeveelheid bakmeel op te vangen. Om de ethanolopbrengst te optimaliseren kan enzymmout worden geleverd als mengsels van variëteiten met verschillende enzymspectra.

**Wist je dat?**
Volgens de traditionele productie van Schotse whisky moeten de gekiemde gerstkorrels worden gedroogd door ze te roken in turfrook – waarbij dus de mout wordt verkregen.

VIKING MALT




## Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

| | |
|---|---|
| Gewicht | 25 kg |
| Lengte | 79 cm |
| Hoogte | 12.5 cm |
| Breedte | 50 cm |
| EAN code | 5420069833244 |

Brouwland bv
BE 0412.461.618
Korspelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

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