BROUWLAND

Art. 051.868.8

https://www.brouwland.com/nl/qr/051.868.8

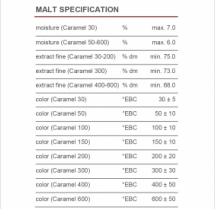
Viking Caramel 600 - 550-650 EBC - 5 kg

Viking Caramel Malts worden gemaakt van groene mout. Kenmerkend voor deze mout is de hoge mate van karamellisatie. Karamelmout heeft geen amylolytische activiteit. Maillard-producten die tijdens het proces worden gevormd, kunnen als antioxidanten werken en bijdragen aan de smaakstabiliteit. Karamelmouten verbeteren meestal de schuimkwaliteit en -houdbaarheid. Bevat gluten.

Toepassingen
Karamelmouten zijn zeer geschikt voor winter-, ale- en andere aromatische bieren, zoals donkere lagers en stouts. Kleine hoeveelheden kunnen ook worden gebruikt voor kleuraanpassing en smaakverrijking van blonde lagers.

Wist je dat?
De karamelmouten van Viking Malt zijn gemaakt van groene mout, afkomstig van het kiemen net voor het eesten. De grondstof voor onze karamelmouten is precies hetzelfde als voor pilsmout van hoge kwaliteit.

VIKING MALT



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	5.026 kg
Lengte	44 cm
Hoogte	7 cm
Breedte	27 cm
EAN code	5420069833985

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