



www.agraria.com.br

www.agraria.com.br

*Maltas
Agrária*



Malta Pilsen Agrária



Cor del mosto:	3 - 4 EBC
Utilización:	Malta base de alta calidad para producción de todos los tipos de cerveza
Cantidad:	Hasta 100%
Resultado:	Utilizado para todos los tipos de cervezas claras y cómo base para cervezas especiales.

Parámetro	Mínimo	Máximo	Unidad
Humedad	-	4,8	%
Extracto de Molienda fina en materia seca	80,5	-	%
Rendimiento esperado	76,6	-	%
Tiempo de sacarificación	-	10	min
Fiabilidad	81	-	%
Color de cocción	-	7	EBC
β-glucanos	-	180	mg/l
Viscosidad	1,45	1,60	mPa/s
Poder diastático	245	-	°WK
Proteína	10,0	11,8	%
FAN	140	-	mg/100g
Tamiz I+II (>2,5 mm)	90	-	%

• **Condices de Almacenamiento:**

Mantener el producto en local fresco, seco y libre de olores fuertes, al abrigo de la luz solar. Embalajes deben ser estocadas distante de paredes y piso, de preferencia sobre palletes.

• **Indicación de Uso:**

Conforme la formulación de cada cliente. Este producto no debe ser consumido en natural. Producto que contiene gluten. Producto derivado de cebada pudiendo contener trigo, centeno y avena.

Producto válido por un año desde que almacenado en condiciones ideales de almacenaje.

Malta Munique Agrária



Utilización:	Malta base hecha con cebada de dos hileras. Resalta el aroma maltado e obtención de coloración más intensas. Para cervezas oscuras, tipo Munich, Negras y Bock. Resultado excepcional, en pequeñas dosis, para cervezas tipo Pilsen.	• Condices de Almacenamiento: Mantener el producto en local fresco, seco e libre de olores fuertes, al abrigo de la luz solar. Embalajes deben ser estocadas distante de paredes y piso, de preferencia sobre palletes.
Cantidad:	Hasta 100%	• Indicación de Uso: Conforme la formulación de cada cliente. Este producto no debe ser consumido en natural. Producto que contiene gluten. Producto derivado de cebada pudiendo contener trigo, centeno y avena.
Resultado:	Rico aroma de malta con notas suaves de caramelo, miel y pan.	

Parámetro	Mínimo	Máximo	Unidad
Humedad	-	4,5	%
Extracto de Molienda fina en materia seca	79,0	-	%
Fiabilidad	83,0	-	%
Color del mosto	20	25	EBC
β-glucanos	-	220	mg/l
Viscosidad	-	1,60	mPa/s
Proteína	10,0	12,5	%
Poder diastático	150	-	°WK

Producto válido por un año desde que almacenado en condiciones ideales de almacenaje.

Malta Pale Ale Agrária



Utilización:	Producido con cebada de dos hileras. Malta con modificación elevada, tradicionalmente usada para cervezas Británicas de alta fermentación, actualmente usado para Ales, Porter, Sout, Lager y Belgas.
Cantidad:	Hasta 100%
Resultado:	Notas de pan, frutas secas y miel

• **Condices de Almacenamiento:**

Mantener el producto en local fresco, seco e libre de olores fuertes, al abrigo de la luz solar. Embalajes deben ser estocadas distante de paredes y piso, de preferencia sobre palletes.

• **Indicación de Uso:**

Conforme la formulación de cada cliente. Este producto no debe ser consumido en natural. Producto que contiene gluten. Producto derivado de cebada pudiendo contener trigo, centeno y avena.

Parámetro	Mínimo	Máximo	Unidad
Humedad	-	4,5	%
Extracto de Molienda fina en materia seca	80,5	-	%
Fiabilidad	83,0	-	%
Color del mosto	5,5	7	EBC
β-glucanos	-	150	mg/l
Viscosidad	-	1,60	mPa/s
Proteína	10,0	11,5	%
Poder diastático	200	-	°WK

Producto válido por un año desde que almacenado en condiciones ideales de almacenaje.

Malta Vienna Agrária



Utilización:	Malta base hecha con cebada de dos hileras. Contenido proteico más elevado, propio para fabricación de la mayoría de las Golden/Brown Lagers. Utilizado para corregir color de maltas muy claras o para producción de cervezas doradas y con más cuerpo. Usado en Marzen, Festbier, Vienna Lager y demás cervezas claras.	• Condices de Almacenamiento: Mantener el producto en local fresco, seco e libre de olores fuertes, al abrigo de la luz solar. Embalajes deben ser estocadas distante de paredes y piso, de preferencia sobre palletes.
Cantidad:	Hasta 100%	• Indicación de Uso: Conforme la formulación de cada cliente. Este producto no debe ser consumido en natural. Producto que contiene gluten. Producto derivado de cebada pudiendo contener trigo, centeno y avena.
Resultado:	Ligero malteado, notas suaves de miel y nueces	

Parámetro	Mínimo	Máximo	Unidad
Humedad	-	4,5	%
Extracto de Molienda fina en materia seca	80,5	-	%
Fiabilidad	83,0	-	%
Color del mosto	7,5	10	EBC
β-glucanos	-	180	mg/l
Viscosidad	-	1,60	mPa/s
Proteína	10,0	11,5	%
Poder diastático	200	-	°WK

Producto válido por un año desde que almacenado en condiciones ideales de almacenaje.