



# BESTMALZ



**Maltas Best Malz- Sacos de 25 kg**

<b>Pilsen</b>	
Confiere a la cerveza un sabor fresco y redondo. Muy rico en enzimas, puede ser usado como base para todas las tipologías de cerveza, aunque se prefiere para cervezas más ligeras, más fáciles de beber. La malta es un producto de calidad seleccionada, proveniente de las regiones alemanas de mayor tradición. Las características de la malta son: bajo nivel de proteínas, extracto de alto rendimiento, color muy claro y fuerte actividad enzimática.	EBC 3,0
<b>Pilsen Heidelberg ®</b>	
Apropiada y adecuada para cervezas muy ligeras. Puede ser utilizada como sustituta o alternativa al Pilsen Malt base, confiriendo a la cerveza un sabor muy seco y redondo. Un "must" para cerveza tipo Pils.	EBC 2,5
<b>Pale Ale</b>	
Confiere un color de "luz dorada" a la mejor cerveza, aportando una plenitud de cuerpo y un sabor a malta claro y agradable. Malta base para cerveza de estilo inglés, americano, Kölsch, etc...	EBC 5,0
<b>Viena</b>	
Intensifica el color claro y brillante de la cerveza, aporta cuerpo y la dota de un gusto agradable. Solo avena seleccionada y los procedimientos especiales de malteado se utilizan para producir esta malta. . Dispone de un elevado poder enzimático.	EBC 8,0
<b>Munich clara</b>	
Aporta color y enfatiza el aroma de malta de la cerveza. Una especial metodología productiva permite remarcar un aspecto organoléptico refinado y al mismo tiempo, por ejemplo, obtener una alta solubilidad.	EBC 12
<b>Munich oscura</b>	
De un sabor agradable, con cuerpo y malteado. El impacto y fuerte y seguro: color intenso y aroma de malta reforzado. La riqueza de esta malta ofrece muchas posibilidades.	EBC 25
<b>Red X®- utilizar al 100%</b>	
100%. Ofrece una fiabilidad excepcional y una conversión óptima, puede ser utilizada para preparar cerveza con intensos tonos rojizos. Su sabor atrayente y con cuerpo y el color rubí hacen de este malta	EBC 30
<b>Trigo clara</b>	
Malta clara de trigo. Aporta a la cerveza la efervescente frescura y el sabor típico del trigo. Es un producto de trigo para cerveza de altísima calidad.	EBC 4,0
<b>Trigo oscura</b>	
Malta oscura de trigo. Enfatiza el color y el aroma malteado de la cerveza de trigo. Es un producto de trigo para cerveza de altísima calidad.	EBC 17
<b>Caramelo Pils</b>	
Optimiza las características de la espuma y enfatiza el cuerpo de la cerveza. Mantiene el color muy claro, característico de la malta Pilsner.	EBC 6
<b>Caramelo Hell</b>	
Refuerza el típico aroma de la malta "caramelizada". Da a la cerveza un color más oscuro y confiere estabilidad a la espuma. También mejora el carácter cremoso y el cuerpo de la cerveza. Después de la	EBC 30
<b>Caramelo Aroma/Biscuit</b>	
Confiere un aroma fuerte y distinto de malta caramelo a la cerveza, incluso a porcentajes tan bajos como el 10%.	EBC 50
<b>Caramelo Amber</b>	
Refuerza el típico aroma de la malta "caramelizada". Da a la cerveza un color más oscuro y aumenta la estabilidad de la espuma. Además aumenta el cuerpo de la cerveza.	EBC 70

Evowine, S.L.

Avda. de la Asunción, 75

30520 Jumilla (Murcia)

Tlf: 968 958 699 administracion@evowine.es www.evowine.es

<b>Caramelo Munich II</b>	
Añadiendo profundidad al color aumenta la estabilidad de la espuma. También mejora el cuerpo de la cerveza con un intenso aroma de nueces.	EBC 120
<b>Caramelo Munich III- Crystal</b>	
Intensifica el color de la cerveza y la enriquece de aromas de frutos secos y caramelo tostado. Da a la cerveza un color notablemente más oscuro y aumenta la estabilidad de la espuma. Además mejora el cuerpo de la cerveza con un sabor intenso de almendras tostadas.	EBC 150
<b>Caramelo extra dark- Crystal</b>	
Refuerza el típico aroma "caramelizado" de la cerveza. Confiere de modo significativo, un color oscuro e incrementa el estado de la espuma. Además mejora el cuerpo de la cerveza.	EBC 200
<b>Special X®- Special B</b>	
Confiere a la cerveza dependiendo de la cantidad, un suave aroma tostado que recuerda a las pasas y frutas secas. En función de la cantidad utilizada, el color varía del castaño al marrón. Aporta cuerpo a la cerveza.	EBC 400
<b>Chocolate</b>	
Da a la cerveza un color aún más oscuro, como el chocolate negro. Añade sutiles trazos de aroma de chocolate, nueces y café. Se pueden utilizar dosis de hasta el 10% sin ningún sabor amargo de piridina.	EBC 800
<b>Black-Roasted 1000</b>	
Malta torrefacta que confiere a la cerveza una coloración hacia el negro y aporta sutiles aromas y perfume de chocolate, algarroba y café. No interfiere sobre las características de la espuma salvo por un ligero aporte de color. La malta es producto de un intenso proceso de torrefacción.	EBC 1150
<b>Black-Roasted 1400</b>	
Da a la cerveza un color extremadamente profundo y notas intensas de pan tostado, chocolate fundido y café. Similar al Black, la versión extra se produce a partir de malta verde o seca al horno, que es tostada con una tecnología suave y delicada. Enriquece la cocción con una gran variedad de aromas.	EBC 1400
<b>Ahumada- Smoked</b>	
Malta ahumada que confiere a la cerveza el típico aroma de ahumado. La cantidad usada influye en la calidad olfativa que va de la madera de haya al sabor del whisky. Esta malta puede también ser usada para producir destilados. Tiene una elevada actividad enzimática.	EBC 6,3
<b>Peated- Ahumada sobre turba</b>	
Ahumado con la mejor turba y utilizado hasta el 100% de lote, proporciona a la cerveza características típicas turbosas, terrosas. Puede ser utilizada en todas las recetas en sustitución de la malta Rauch.	EBC 3,8
<b>Chit- Spitz</b>	
Es una malta verde o cruda utilizada para equilibrar y reducir la modificación de la malta base. Altamente soluble promueve de modo elegante y eficaz la estabilidad de la espuma. La malta es un producto con la alta calidad de la cebada usada para nuestras otras maltas.	EBC 2,4
<b>Acidulada- Sauer</b>	
Es una malta ácida para reducir el PH del mosto de cerveza, aportando una correcta actividad enzimática del mosto, mayor producción, estabilidad gustativa y clarificación de la cerveza terminada. También es utilizado por aquellos que desean producir de acuerdo a las normas de la ley de la pureza Reinheitsgebot.	EBC 9,0
<b>Melanoidinico</b>	
Contiene un alto nivel de dextrina. Da a la cerveza el sabor deseado y un color ligeramente rojizo. Enfatiza el cuerpo de la cerveza. La malta Melanoidin es un producto con un método especial de secado.	EBC 70
<b>Spelt- Espelta</b>	
La espelta es un grano antiguo conocido por poseer un gran número de beneficios para la salud. La cerveza de espelta es considerada altamente digerible y contribuye a una buena salud. Esta malta mejora la estabilidad de la espuma.	EBC 6,0
<b>Rye- Centeno</b>	
Con un color claro, contribuye a crear una espuma cremosa y una untuosidad, que puede incluso llegar a ser extrema cuando se utiliza en grandes cantidades. Cuando se utiliza en cantidad, le da sequedad y tiene un aroma y sabor que recuerda a manzanas maduras, calvados o brandy de manzana.	EBC 5,2
<b>Roasted Barley- Cebada tostada</b>	
Confiere un característico color oscuro y profundo a la cerveza. Según la cantidad utilizada, el perfil aromático puede mostrar notas tostadas intensas y café negro. Además mejora la estabilidad de la espuma.	EBC 1300

Evowine, S.L.

Avda. de la Asunción, 75  
30520 Jumilla (Murcia)

Tlf: 968 958 699 administracion@evowine.es www.evowine.es

<b>Extracto de malta "Aspera Brauerei Riese" - En bidones de 11,6 kg</b>	
<b>Röstmalzbier A/E</b>	EBC
Concentrado de cerveza de malta oscura, PH 3,5-4,5	9500

<b>Copos de cereales sin cáscara "Schapfen Muhle" - En sacos de 25 kg</b>
<b>Copos de cebada</b>
<b>Copos de trigo</b>
<b>Copos de avena</b>