

Malta de SARRACENO PALE

Grano de trigo sarraceno malteado libre de gluten y agroecológico.

Malta base para utilizar en conjunto con malta de mijo pale en la elaboración de cervezas libres de gluten. Presenta un alto contenido de proteínas que contribuye a la formación y retención de espuma.

Temperatura de gelatinización: >78° C.
Se recomienda refuerzo con enzimas exógenas para el macerado.

Atributos dominantes: cereal, pasta de maní, vainilla.
Color: 3 SRM/L° - 6 EBC

Porcentaje de inclusión: hasta 15%
Estilos de cerveza recomendados: Brown Ale, Vienna Lager, Dunkel, cervezas de trigo.

Presentación: bolsa de 10 kg, 5 kg y 1 kg.
Opcional: servicio de molienda.

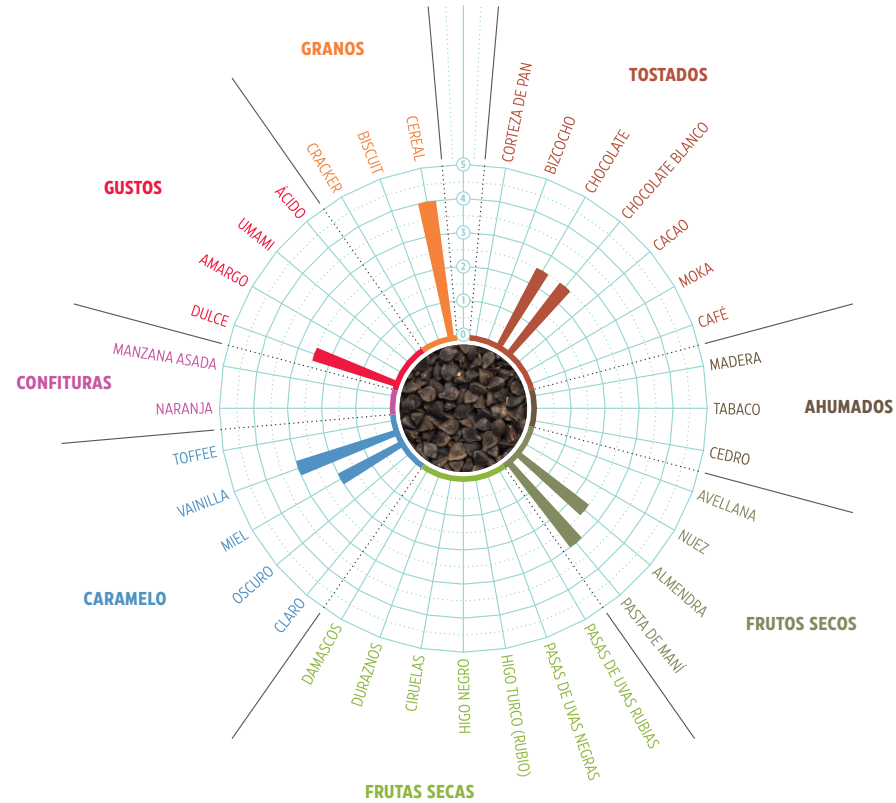
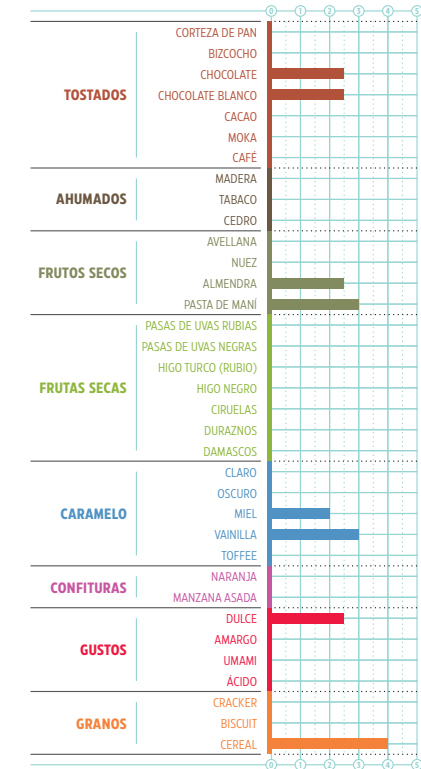


Gráfico desplegado



ovunque
malta inclusivas

“Creamos un nuevo mundo de sabores, aromas y colores que desafian los sentidos, a base de maltas y granos ancestrales, germinados y nutritivos, que permiten elaborar bebidas y alimentos saludables.”

www.ovunque.com.ar

✉ ovunquemalteria@gmail.com

📘 @ovunquemalteria

📷 [ovunque.malteria](https://www.instagram.com/ovunque.malteria)

📺 [Ovunque Maltas Inclusivas](https://www.youtube.com/Ovunque Maltas Inclusivas)