

Schede Tecniche



MALTO AROMA 100				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%		4,0	
Estratto (secco)	%	78,5		
Differenze fine-grosse	%	1,0	2,0	
Colore del mosto	EBC	95	105	
Tempo saccharificazione		normale		



MALTO CARA 120				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%		6,0	
Estratto (secco)	%	74,0		
Colore del mosto	EBC	110	130	



MALTO CASTLE CRYSTAL® 150				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%	3,0	5,0	
Estratto (secco)	%	78,0		
Differenze fine-grosse	%	1,0	2,0	
Colore del mosto	EBC	145	155	
Tempo saccharificazione		normale		



MALTO COFFEE LIGHT				
PARAMETRI	UNITÀ	MIN	MAX	
Umidità	%	3,0	4,5	
Estratto (secco)	%	77,0		
Differenze fine-grosse	%	1,0	2,0	
Colore del mosto	EBC	220	280	
Tempo saccharificazione		normale		