Weyermann® ofrece un gran portafolio de maltas base y de especialidad caracterizado por su excelente calidad alemana. Si hay alguna estilo de malta que usted necesita, Weyermann® lo tiene cubierto. Contamos con una gran variedad de maltas para elaborar cualquier tipo de cerveza. Además las Maltas Weyermann® se pueden conseguir como maltas orgánicas certificadas.

Producto	Descripción	Color
Bohemian Pilsen	Malta fabricada a partir de cebada 2H más fina, principalmente Barke y Scarlett. Mediante una selección de las materias primas apropiadas se obtienen colores claros y aromas finos	1.2 - 1.4 Lov
Pilsen	Malta fabricada a partir de cebada 2H. Para fabricación cervezas claras. Como malta de base para cervezas especiales	1.5 - 2.1 Lov
Pale Ale	Malta para todo propósito excelente proveniente de Alemania. Muy bien modificada y secada para obtener un color más claro para mejorar el carácter de la malta, es apropiada para hacer casi cualquier estilo de Ale o Lager	2.6 - 3.4 Lov
Viena	Malta que produces cervezas de colores dorados y potenciación de la consistencia.	2.8 - 3.9 Lov
Munich I **Munich II**	Malta secada estilo lager. Hecha de cebada 2H de la más alta calidad Alemana.	5.1 - 7.0 Lov 8.0 - 9.9 Lov
Trigo - Clara	Malta que genera una potenciación del típico aroma a trigo. Genera cervezas de poco cuerpo y chispeantes. Potenciación del típico aroma de trigo.	1.7 - 2.4 Lov
Trigo - Oscura	Malta que genera una potenciación del típico aroma a trigo. Genera cervezas de poco cuerpo y chispeantes. Potenciación del típico aroma de trigo.	6.2 - 8.1 Lov
Centeno	Malta que genera cervezas con el típico sabor aromático a malta de centeno. Tiene aroma a centeno con matices de pan y produce una sensación en boca cremosa.	2.0 - 4.3 Lov
CARAPILS® (CARAFOAM®)	Malta dextrina alemana con un agradable y delicado carácter. Mejora la retención en cabeza y cuerpo. Recomendada para pilsners y pale lagers.	1.5 - 2.9 Lov
CARAHELL®	Malta que produce un aumento de la consistencia e Intensificación del aroma. Produce cerveza con un sabor más pleno y completo con colores más intensos.	8.1 - 11.8 Lov
CARARED®	Malta que mejora la consistencia y produce una intensificación del aroma. Produce cerveza de color oscuro y rojizo.	16 - 23 Lov

Malta disponible en presentación de 25 Kg, y Bulk Bag de 1 Ton.

Maltas e Insumos Cerveceros SA de CV Republica de Uruguay,309-A |31210 Chihuahua
Tel:(614) 4130216 |E-mail: Ventas@MICerveSA.com

Producto	Descripción	Color
CARAAMBER®	Malta que mejora de la estabilidad del sabor y de la consistencia. Matiza el color de la cerveza con tonos rojizo y genera notas de caramelo y pan.	23 - 31 Lov
CARAMUNICH® Typ 1 **CARAMUNICH® Typ 2** **CARAMUNICH® Typ 3**	Malta que incrementa el cuerpo y genera una potenciación del aroma. Produce cerveza con un sabor completo y colores profundos y saturados.	31 - 38 Lov 42 - 49 Lov 53 - 60.5 Lov
CARAFA® Typ 1 **CARAFA® Typ 2** **CARAFA® Typ 3**	Malta Alemana tostada y oscura, similar a la malta de chocolate. Tostada con la cascara intacta para desarrollar un secado más pronunciado y sabores tostados.	300 - 375 Lov 413 - 450 Lov 488 - 563 Lov
CARAFA® Spezial Typ 1 **CARAFA® Spezial Typ 2** **CARAFA® Spezial Typ 3**	Malta producida a base de cebada sin cáscaras, intensifica el típico aroma de las cervezas oscuras y contribuye a una baja astringencia.	300 - 375 Lov 413 - 450 Lov 488 - 563 Lov
CARAAROMA®	Malta que da sensación de nueces tostadas, caramelo oscuro y fruta seca mientras imparte un ámbar oscuro y matices rojos a la cerveza final.	115 - 150 Lov
CARAWHEAT® **(Caramelo de Trigo)**	Malta de caramelo tostado hecho de trigo alemán de alta calidad. Agrega una consistencia cremosa, cuerpo y color a la cerveza terminada	42 - 53 Lov
CARARYE® **(Caramelo de Centeno)**	Malta utilizada para agregar el típico aroma y sabor del centeno con características maltosas y notas de especias. Aroma intenso a pan, café, chocolate oscuro y frutas secas también son percibidos.	57 - 76 Lov
Carabohemian®	Malta de caramelo tostado hecho con cebada alemana 2H, esto le da un aroma intensificado de caramelo así como algunas notas de pan y caramelo.	64 - 83 Lov
Ahumada	Malta hecha de cebada Alemana de la más alta calidad. Con aroma y sabor a haya ahumada. También genera suaves notas a vainilla y miel.	2.1 - 3.6 Lov
Acidificada pH 3,4 - 3,6	Malta que reduce los valores de pH y, como consecuencia obtiene una optimización del proceso de fermentación. Se intensifica la fermentación y surgen matices más claros en las cervezas Pilsen;	1.7 - 2.8 Lov
Melanoidina	Malta que mejora de la estabilidad organoléptica y de la consistencia. Matiza el color de la cerveza. Le confiere un tono rojizo.	23 - 31 Lov
Abbey®	Malta base altamente desmenuzable con aromas pronunciados malta y sabores marcados como la miel, frutos secos y notas de chocolate.	378 - 450 Lov
Special W®	Malta estilo Belga. Otorga un fuerte sabor a pasas, fruta oscura y sabores de pan.	64 - 83 Lov
Diastatica	Malta que acelera y mejora la distribución y el catabolismo de los almidones.	64 - 83 Lov
Trigo Ahumada	Malta ahumada con madera de roble. Este estilo se relaciona con la alemana Weissbier, pero es inusual pues se trata de una cerveza 100% de malta de trigo.	1.7 - 2.4 Lov
Chocolate de Trigo	Malta que produce una intensificación del típico aroma de cervezas oscuras muy fermentadas, así como del color de la cerveza.	300 - 450 Lov
Chocolate de Centeno	Malta que genera una intensificación del típico aroma de cervezas oscuras muy fermentadas, así como del color de la cerveza.	188 - 300 Lov

Malta disponible en presentación de 25 Kg, y Bulk Bag de 1 Ton.

Maltas e Insumos Cerveceros SA de CV Republica de Uruguay,309-A |31210 Chihuahua
Tel:(614) 4130216 |E-mail: Ventas@MICerveSA.com