

Maltas Base

WM001 Malta Pilsen ExtraClara - Weyermann(R)

Fabricada a partir de cebada de verano de 2 hileras de la más fina, principalmente Barke y Scarlett. Mediante una selección de las materias primas apropiadas y una especial tecnología para el malteado se obtienen colores claros y aromas finos

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	1.2 - 1.4 Lov		Hasta un 100%	

WM002 Malta Pilsen

Fabricada a partir de cebada de verano de 2 carreras nacional de la más fina. Para fabricación de todos los cervezas claras. Como malta de base para cervezas especiales

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	1.5 - 2.1 Lov		Hasta un 100%	

WM003 Malta Pale Ale

Produce una magnífica cerveza reposada y Ales

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	2.6 - 3.4 Lov		Hasta un 100%	

WM004 Malta Viena

Cervezas de „colores dorados“ y potenciación de la consistencia

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	2.8 - 3.9 Lov		Hasta un 100%	

WM005 Malta Munich

Potenciación del típico carácter de la cerveza mediante refuerzo del aroma. Color fuerte de cerveza.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	5.1 - 7.0 Lov		Hasta un 100%	

WM006 Malta de Munich II

Potenciación del típico carácter de la cerveza mediante refuerzo del aroma. Color fuerte de cerveza.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	8.0 - 9.9 Lov		Hasta un 100%	

Maltas Especiales

WM007 Malta Ahumada

Logro del típico sabor ahumado

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	2.1 - 3.6 Lov		Hasta 80%	

WM008 Malta Acidificada pH 3,4 - 3,6

Reduce los valores de pH y, como consecuencia: Optimización del trabajo de fermentación; Se intensifica la fermentación y surgen matices más claros en las cervezas Pilsen; Mejora la estabilidad organoléptica; Sabor más pleno

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	1.7 - 2.8 Lov		Hasta 5%	

WM009 Malta de Melanoidina

Mejora de la estabilidad organoléptica y de la consistencia. Matiza el color de la cerveza. Le confiere un tono rojizo.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	23 - 31 Lov		Hasta 20%	

Maltas de Trigo y Centeno

WM010 Malta de Trigo - Clara

Potenciación del típico aroma muy fermentado. Cervezas de poco cuerpo y chispeantes. Potenciación del típico aroma de trigo

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	1.7 - 2.4 Lov		Hasta 80%	

WM011 Malta de Trigo - Oscura

Potenciación del típico aroma muy fermentado. Cervezas de poco cuerpo y chispeantes. Potenciación del típico aroma de trigo

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	6.2 - 8.1 Lov		Hasta 50%	

WM012 Malta de Centeno

Típico sabor aromático a malta de centeno. También de aplicación como malta de base.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	2.0 - 4.3 Lov		Hasta 50%	

Maltas Caramelizadas

WM013 CARAPILS® (CARAFOAM®) (Spitz Malt)

Mejora de la espuma, así como de la consistencia de la misma. Aumento de la consistencia.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	1.5 - 2.9 Lov		Hasta 40%	

WM014 CARAHELL® (Crystal 10L)

Aumento de la consistencia. Intensificación del aroma de malta. Sabor más pleno y completo. Colores más intensos. Corrección de colores de cerveza demasiado claros en cervezas Pils o reposadas. Optimiza el sabor de las cervezas blancas con levadura.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	8.1 - 11.8 Lov		Hasta 30%	

WM015 CARARED® (Crystal 20L)

Mejora de la consistencia. Intensificación del aroma a malta. Color de cerveza oscuro. Color rojizo de cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	16 - 23 Lov		Hasta 25%	

WM016 CARAAMBER® (Crystal 30L)

Mejora de la estabilidad organoléptica y de la consistencia. Matiza el color de la cerveza. Color rojizo de la cerveza. Optimización del trabajo de fermentación.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	23 - 31 Lov		Hasta 20%	

WM017 CARAMÜNCH® Typ 1 (Crystal 40L)

Aumento de la consistencia. Intensificación del aroma a malta. Sabor más pleno y completo. Colores más intensos.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	31 - 38 Lov		1 a 10%	

WM018 CARAMÜNCH® Typ 2 (Crystal 50L)

Aumento de la consistencia. Intensificación del aroma a malta. Sabor más pleno y completo. Colores más intensos.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	42 - 49 Lov		1 a 10%	

WM019 CARAMÜNCH® Typ 3 (Crystal 60L)

Aumento de la consistencia. Intensificación del aroma a malta. Sabor más pleno y completo. Colores más intensos.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	53 - 60.5 Lov		1 a 10%	

WM020 CARAAROMA® (Crystal 150L)

Mejora de la consistencia. Intensificación del aroma a malta. Color de cerveza oscuro. Color rojizo de cerveza.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	115 - 150 Lov		Hasta 15%	

WM021 CARAWHEAT® (Malta Caramelo de Trigo)

Aumento de la sabrosidad. Intensificación del aroma de la malta de trigo. Colores más oscuros de la cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	42 - 53 Lov		Hasta 15%	

WM022 CARARYE® (Malta Caramelo de Centeno)

Intensificación del aroma de malta de centeno. Colores más oscuros de la cerveza.

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	57 - 76 Lov		Hasta 15%	

Maltas Tostadas

WM023 CARAFA® Typ 1 (Chocolate 350)

Intensificación del típico aroma de las cervezas oscuras, así como del color de la cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	300 - 375 Lov		1 a 5%	

WM024 CARAFA® Typ 2 (Chocolate 450)

Intensificación del típico aroma de las cervezas oscuras, así como del color de la cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	413 - 450 Lov		1 a 5%	

WM025 CARAFA® Typ 3 (Chocolate 550)

Intensificación del típico aroma de las cervezas oscuras, así como del color de la cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	488 - 563 Lov		1 a 5%	

Maltas Caramelizadas

WM026 CARAFA® Spezial Typ 1 (Chocolate 350)

Fabricado a base de cebada sin cáscaras, intensifica el típico aroma de las cervezas oscuras, así como el color de las cervezas menos tostadas y amargas que CARAFA®, todo ello mediante un procedimiento cialmente desarrollado para desamargar

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	300 - 375 Lov		1 a 5%	

WM027 CARAFA® Spezial Typ 2 (Chocolate 450)

Fabricado a base de cebada sin cáscaras, intensifica el típico aroma de las cervezas oscuras, así como el color de las cervezas menos tostadas y amargas que CARAFA®, todo ello mediante un procedimiento cialmente desarrollado para desamargar

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	413 - 450 Lov		1 a 5%	

WM028 CARAFA® Spezial Typ 3 (Chocolate 550)

Fabricado a base de cebada sin cáscaras, intensifica el típico aroma de las cervezas oscuras, así como el color de las cervezas menos tostadas y amargas que CARAFA®, todo ello mediante un procedimiento cialmente desarrollado para desamargar

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	488 - 563 Lov		1 a 5%	

WM029 Malta Chocolate de Trigo

Intensificación del típico aroma de cervezas oscuras muy fermentadas, así como del color de la cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	300 - 450 Lov		1 a 5%	

WM030 Malta Chocolate de Centeno

Intensificación del típico aroma de cervezas oscuras muy fermentadas, así como del color de la cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	188 - 300 Lov		1 a 5%	

Granos Tostados Sin Maltear

WM031 Centeno Tostado

El centeno tostado es una malta tostada fabricada a partir de centeno alemán de calidad

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	188 - 300 Lov		Hasta 5%	

WM032 Cebada Tostada

La cebada tostada se obtiene a partir de cebada de verano de 2 hileras. Mediante un tostado cuidado se alcanzan los tonos profundos de la cebada tostada de Weyermann®

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	375 - 450 Lov		Hasta 5%	

Maltas Organicas

WM033 Malta Pilsen - Organica

Para fabricación de todas las cervezas claras. Como malta base para cervezas especiales

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	1.4 - 2.1 Lov		Hasta 100%	

WM034 Malta Pale Ale - Organica

Produce una magnífica cerveza Lager y Ales

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	2.6 - 3.4 Lov		Hasta 100%	

Maltas Base

WM035 Malta Tradicional Bohemia

Elaboradas a partir de la cebada dística de verano de Bohemia, preferentemente tipo "Hanka". Para elaborar todas las cervezas claras. Como malta de base para cervezas especiales

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	1.7 - 2.1 Lov		Hasta 100%	

Maltas Especiales

WM036 Malta de Abadia

Malta extra blanda para fabricar cervezas Nota de malta característica

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	378 - 450 Lov			

Maltas Caramelizadas

WM037 Malta Carabelge®

Sabor suave reservado a caramelo. Cervezas de color miel

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	11.8 - 13.7 Lov		Hasta 30%	

WM038 Malta Carabohemian®

Intensivo aroma a malta acaramelada. Colores oscuros de la cerveza

Tamaño	Unidad	Color	Alfa Acidos	Recomendación de Uso	Sustitutos
25	Kgs	64 - 83 Lov		Hasta 15%	