



MALTAS BASE

Especificaciones PILSEN

- COLOR (EBC): 2.0-4.0
- HUMEDAD (%): <5.5
- EXTRACTO (%DB): >80
- PROTEÍNA (%): 10.5-12.5
- ATENUACIÓN LÍMITE (%): >80
- FAN (mg/L): >170
- DP (UWK): >350
- BETAGLUCANOS (ppm): <100
- FRIABILIDAD (%): >80
- GRANOS VÍTREOS (%): <1.0
- ÍNDICE DE KOLBACH (%): >40



PILSEN

Nuestra malta Pilsen presenta un sabor dulce y maltoso, de color muy claro con un índice EBC inferior a 4,0.

Su versatilidad hace que sea una excelente opción para cualquier estilo de cerveza. Presenta una muy buena modificación, buen rendimiento en la maceración y buena filtrabilidad.



Ideal para elaborar Lager, Lager Pilsen, Blonde Ale, India Pale Ale, American Pale Ale, Scottish Ale, Honey, New England IPA, Doble IPA.



Atributos sensoriales: Maltoso, Dulce, Pan.



Vida útil: Almacenada en un lugar seco (máx. 50% humedad) y fresco (máx. 20°C) se conserva hasta 12 meses.

MALTAS BASE

Especificaciones PALE ALE

- COLOR (EBC): 5.0-7.0
- HUMEDAD (%): <5.5
- EXTRACTO (%DB): >79
- PROTEÍNA (%): 10.5-12.5
- BETAGLUCANOS (ppm): <100
- FRIABILIDAD (%): >80
- GRANOS VÍTREOS (%): <1.0
- ÍNDICE DE KOLBACH (%): >40



PALE ALE

Es una **malta base** que aporta a la cerveza un color de dorado a cobrizo, de buena modificación, menor contenido proteico.



Ideal para elaborar: Blonde Ale, India Pale Ale, American Pale Ale, Scottish Ale, Honey, Brown Ale, Porter, New England IPA, Stout



Atributos sensoriales:
Pan, Dulce, Notas de frutos secos, Miel.



Vida útil: Almacenada en un lugar seco (máx. 50% humedad) y fresco (máx. 20°C) se conserva hasta 12 meses.

MALTAS ESPECIALES

Especificaciones *CARABESAS 2*

- COLOR (EBC): 20-40
- HUMEDAD (%): <4.5
- EXTRACTO (%DB): >75
- PROTEÍNA (%): 10.5-12.5



CARABESAS 2

Es una malta de color dorado oscuro, con un agradable y sutil aroma a caramelo. Carabesas 2 se destaca por aportar cuerpo y favorecer la retención de espuma en la cerveza. Se recomienda que constituya entre un 10%-15% de todas las maltas utilizadas.



Ideal para elaborar: India Pale Ale, American Pale Ale, Scottish Ale, Blonde Ale, Amber Ale, Session Pale Ale



Atributos sensoriales:
Cereal, Dulce, Caramelo, Miel.



Vida útil: Almacenada en un lugar seco (máx. 50% humedad) y fresco (máx. 20°C) se conserva hasta 12 meses.

Diferenciación

- Tecnología de **tambor rotativo** que asegura una mayor homogeneización del producto.
- Nuestras maltas (cada batch), además de ser analizado en el laboratorio, **son probadas y testeadas en nuestro brew house Cabesas Bier** antes de su comercialización, lo que asegura su buen desempeño y calidad en procesos artesanales.
- El producto final es entregado en **bolsas de polipropileno herméticas plastificadas con Liner**, para asegurar que el producto mantenga su humedad óptima y cumpla con los estándares de calidad.
- **Distribución propia:** gestionamos el pedido desde la salida hasta destino.

Recomendación




- Almacenar en un lugar seco (máx. 50% humedad) y fresco (máx. 20°C)



*Hecho por cerveceros artesanales,
para cerveceros artesanales.*



Elaboradas por **Cabelas** (Mozamba S.R.L.)
Paolino Trotta s/n. Tacuarembó, Uruguay

#somosCABESAS | www.cabelas.uy | hola@cabelas.uy |    [@cabelasuy](https://www.facebook.com/cabelasuy)