

CERTIFICADO

CERTIFICADO DE ANÁLISIS Perla Negra 340 L/900EBC

I.- Información General

Perla Negra 340 L/900 EBC, corresponde a un grano de cebada al que se le ha removido completamente la cáscara para luego ser pulido y tostado, creando un producto 100% natural. Es un producto único para la industria cervecera aportando cuerpo, redondez y color a la cerveza, sin generar astringencia, amargor y acidez.

II.- Calidad

Apta para consumo humano y libre de sustancias dañinas o tóxicas.

III.- Calidad Sensorial

Apariencia : Granos redondeados de color café oscuro
Aroma : Aroma característico a café
Sabor : Tostado con notas a café con menor astringencia y amargor

IV.- Calidad Físico – Química

ANÁLISIS	UNIDAD DE MEDICIÓN	RESULTADOS DE ANÁLISIS
Lote	-	CPT-220405
Fecha Producción	---	05.04.2022
Humedad	%	2,3
Color	EBC	976
Extracto fino s.s.	%	77,0

V.- Duración

En envase original, 24 meses desde su fecha de producción, almacenada en un lugar fresco, seco, limpio, libre de plagas y de aromas extraños.



Bruno J. González Luengo
Jefe de Control de Calidad
Talagante
Bgonzalez@maltexco.com
www.maltexco.com

08 de noviembre de 2021