



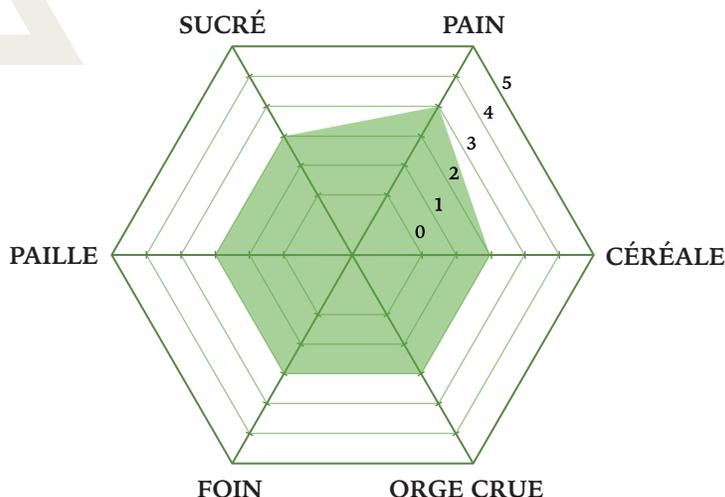
RAHR MALTING CO.

RAHR DEXTRIN MALT

Que vous cherchiez à favoriser la texture en bouche d'une bière trouble ou à afficher une mousse digne d'une pilsner, Rahr Dextrin Malt est conçu pour améliorer votre bière. Plus faible degré de modification et teneur élevée en protéines améliorent le corps, la formation de trouble et une mousse stable, alors que sa couleur pâle se prête à l'utilisation dans des styles de bières parmi les plus pâles.

Dans une utilisation atteignant jusqu'à 10 %, les brasseurs d'IPA troubles apprécieront la viscosité et le trouble stable que procure Rahr Dextrin Malt, sans accentuer la couleur. Les brasseurs qui utilisent le chilt malt pour la tenue de mousse et la texture en bouche de lagers et d'autres styles trouveront les mêmes caractéristiques dans une alternative Nord-américaine. Selon le taux d'utilisation dans le mélange de céréales, retrouvez des saveurs de pain, de céréales et d'orge cru.

COULEUR 1.2 - 2.2 SRM
HUMIDITÉ (% MAX.) <6,0
PROTÉINES TOTALES <13,0



bsgcraft.com
1.800.234.8191
orders@bsgcanada.com