



M4 MUNICH FONCÉ

MALTS DE SPÉCIALITÉS

ANALYSE TYPE

Hum (%)	≤4,5
Couleur (°L)	30 / 35
Extrait mout.fine	≥80
F/C	X
Mash (min)	NIL

DESCRIPTION

Apporte une couleur allant de l'ambéré au cuivre foncé, en plus d'une belle structure maltée

NOTES

Utilisation jusqu'à 50 %

SUBSTITUTIONS

Dark Munich, malt Biscuit ou autre grain de couleur similaire

APPLICATIONS

Malt de spécialité utilisé pour intensifier la couleur et les saveurs maltées profondes. Parfait pour les bières foncées comme les Bocks, Dunkels et certaines Ales maltées.



M4 MUNICH FONCÉ

MALTS SOUS MODIFIÉS

NOTES

La vitesse de saccharification du M4 Munich foncé (≥ 60 min) est similaire à celle du M3, en raison de son niveau de modification et de son profil de malt de spécialité. Ce type de malt possède une activité enzymatique limitée, ce qui implique qu'il ne peut pas assurer seul une conversion complète des sucres. Il est donc recommandé de l'utiliser en combinaison avec un malt de base enzymatique afin d'assurer une saccharification optimale.

Cette caractéristique contribue toutefois à son profil riche et complexe, en favorisant la présence de sucres non fermentescibles et en apportant davantage de corps et de profondeur aromatique.