



Château Mélando 25 kg

Malt Château Mélando en sac de 25 kg



Marque : MALTERIE DU CHATEAU

Référence : MELANO 25

Prix : 32.55€

Château Mélando 25 kg

Malt belge Mélanoïdine (Mélando).

Germination spéciale. Processus spécial de touraillage jusqu'à 130°C. Tandis que le malt **Château Mélando** est lentement touraillé, la température est augmentée, ce qui permet la formation des **mélanoïdes**. *)

Particularités Très aromatique, avec une saveur intense de malt. Donne de la plénitude et de la rondeur à la couleur de la bière, intensifie la stabilité de la saveur et enrichit la couleur rouge de la bière. Augmente le corps de la bière. Ce malt est aussi appelé «Turbo Munich». Usage Bières ambrées et foncées, type ales écossaises, ales ambrées, rouges.

Mélange recommandé: jusqu'à 20%.

* Les mélanoïdes se forment quand les sucres de l'orge entrent en réaction avec les acides aminés à une température élevée, ordinairement environ le point d'ébullition. Les mélanoïdes sont des composants de

flaveur désirables dans les malts. Les deux autres malts à une teneur haute de mélanoides sont Vienna et Munich.

[Lien vers la fiche du produit](#)