

Crystal

Con personalidad.

Para cervezas con pasión.





Crystal

La mejor cebada argentina es utilizada para elaborar nuestra línea Crystal: Mélame® y Kelü® (Ámbar y Rojo en idioma mapuche respectivamente).

Nuestras maltas Crystal son elaboradas artesanalmente en tambores rotatorios de tostado donde la malta verde es sometida a un proceso de dos etapas que incluye un "stewing" o liquefacción-sacarificación del interior del grano y su posterior caramelización y tostado a altas temperaturas. Un monitoreo constante y al detalle hace que podamos obtener maltas homogéneas con características particulares. Caramelo, pastafrola, budín de pan, frutas secas en almíbar, pasas de uva, tabaco!!, todas estas notas y más se pueden encontrar en nuestras maltas Crystal.



Crystal Mélame®

Color: 30-45 °L (80-120 EBC)

Características: Mélame® impartirá agradables e intensos tonos ámbar, así como aromas y sabores a caramelo dulce.

Aplicaciones: Amber Ales, Amber Lagers, Scottish Ales, Pale Ales, Brown Ales.



Crystal Kelü®

Color: 55-70 °L (145-190 EBC)

Características: Kelü® es la apropiada para cualquier receta que necesite de una malta crystal con carácter. Se perciben aromas y sabores a frutas finas secas, así como un cuerpo intenso.

Aplicaciones: Ales de cualquier tipo, Bocks, Belgas de Abadía, Red Lagers.



Crystal Kelü® Extra

Color: 100-140 °L (270-370 EBC)

Características: Kelü® Extra es responsable por aquellos agradables aromas a caramelo quemado, así como por sabores a pasas de uva tan buscados en algunas ales belgas fuertes (dubbel, tripel)

Aplicaciones: Belgas fuertes, Barleywine. En proporciones mayores al 5% contribuirá con tonos marrones oscuros y con un cuerpo intenso.