



Rohbrau – Portfolio Malte

*Criada para fornecer às cervejarias brasileiras o melhor em **lúpulo e malte**. Nossos produtos são importados **diretamente dos Produtores da Alemanha** .*

Brale Impex Ltda

Rua Manoel Ferraz de Arruda Campos, 565
13419-130 – Piracicaba,SP

Tel: +55 (19) 4042-8924

E-mail: contato@rohbrau.com

Maltaria Bindewald



Unidades Fabris 

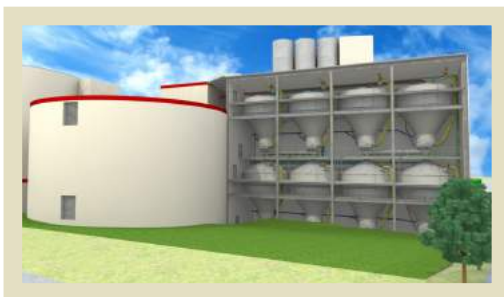
Capacidade de Produção



Maltes bases e especiais
350.000 tons/ ano



Matriz da Maltaria em Bischheim



Frota e Logística Própria



Portfolio Maltes



Malte Pilsen

Moisture content:	4,2 %
Extract fine grist (dry basis):	82,3 %
Colour:	3,6 EBC
Protein:	10,1 %
Kolbach Index:	41,3 %
Viscosity:	1,50 mPas
pH:	5,94
Friability:	88,3 %
Screening below 2.2mm:	0,8 %
Screening 2.8 + 2,5mm:	96,5 %

Adequado para: Cerveja Pilsen e base para todos os tipos de cerveja
Aplicação: Até 100 % da mistura

Malte Pale Ale

Moisture content:	4,0 %
Extract fine grist (dry basis):	81,4 %
Colour:	5 EBC (boiled wort colour 7,6 EBC)
Protein:	9,7 %
Kolbach Index:	39,4 %
Viscosity:	1,54 mPas
pH:	5,78
Friability:	86,0 %
Screening below 2.2mm:	0,8 %
Screening 2.8 + 2,5mm:	96,4 %

Adequado para: Pale Ale, Cervejas Inglesas
Aplicação: Até 100 % da mistura

Portfolio Maltes



Malte Vienna

Moisture content:	4,3 %
Extract fine grist (dry basis):	81,2 %
Colour:	8,2 EBC (boiled wort colour 10,5 EBC)
Protein:	10,0 %
Kolbach Index:	39,2 %
Viscosity:	1,52 mPas
pH:	5,80
Friability:	86,6 %
Screening below 2.2mm:	0,9 %
Screening 2.8 + 2,5mm:	96,0 %

Adequado para: Vienna, Lager, Golden Ale e Porter
Aplicação: Até 100 % da mistura

Munich Malt I

Moisture content:	3,3 %
Extract fine grist (dry basis):	81,8 %
Colour:	15 EBC
Protein:	9,8 %
Kolbach Index:	39,9 %
Viscosity:	1,52 mPas
pH:	5,75
Friability:	85,4 %
Screening below 2.2mm:	0,7 %
Screening 2.8 + 2,5mm:	96,5 %

Adequado para: Pale Ale, Amber, Cerveja escuro/forte, Bockbier
Aplicação: Até 60 % da mistura

Portfolio Maltes



Munich Malt II

Moisture content:	3,5 %
Extract fine grist (dry basis):	81,0 %
Colour:	26 EBC
Protein:	9,5 %
Kolbach Index:	39,7 %
Viscosity:	1,53 mPas
pH:	5,79
Friability:	86,2 %
Screening below 2.2mm:	0,6 %
Screening 2.8 + 2,5mm:	96,1 %

Adequado para: Cerveja Pilsen, e base para todos os tipos de cerveja
Aplicação: Até 100 % da mistura

Malte de Trigo Claro

Moisture content:	5,1 %
Extract fine grist (dry basis):	84,6 %
Colour:	4 EBC (boiled wort colour 5,2 EBC)
Protein:	12,1 %
pH:	5,94
Kolbach Index:	43,3 %
Viscosity:	1,89 %
Screening below 2.2mm:	1,0 %

Adequado para: Cervejas de trigo, Weisse, cervejas claras,
cervejas com baixo ou nenhum teor alcóolico
Aplicação: Até 30 % da mistura

Portfolio Maltes



Malte Acidificado (Sour Malt)

Malte naturalmente acidificado por lactobacilos

Utiliza para: Reduzir o pH em água rica em bicarbonatos.

Moisture content: 4,0 %

Extract fine grist (dry basis): 74 %

Colour: 6 EBC (boiled wort colour 12 EBC)

Protein: 10,0 %

pH: 4

Adequado para: Todas as Ales ou Lagers, cerveja de trigo, cervejas leves

Aplicação: Até 5 % da mistura

Malte Defumado de madeira de faia (Smoked Malt)

Moisture content: 4,7 %

Extract fine grist (dry basis): 82,1 %

Saccharification time: 10 min

Colour: 7 EBC

Protein: 10,4 %

Soluble Nitrogen dry base: 720 mg/100g

Kolbach Index: 43,3 %

Friability: 89,2 %

Glassy Kernels (WUG): 0,8 %

Screening below 2.2mm: 0,8 %

Adequado para: Rauchbier, Lager, Kellerbier

Aplicação: Até 100 % da mistura

Portfolio Maltes



Malte de Centeio (Rye Malt)

Moisture content: 5,3 %
Colour: 4 EBC (boiled wort colour 6 EBC)
Saccharification time: 10 min
Extract fine grist (dry basis): 87,1 %

Adequado para: Ales e Lagers de centeio
Aplicação: Até 100 % da mistura

Malte de Aveia (Oat Malt)

Moisture content: 4,7 %
Colour: 2 EBC (boiled wort colour 3,5 EBC)
Extract fine grist (dry basis): 78,6 %

Adequado para: Cervejas escuras, Porters, Stouts, Ales britânicas fortes, cervejas de inverno
Aplicação: Até 10 % da mistura

Malte Caramelo Pilsen (Caramelmalt Pilsen) equivalente Carapils

Moisture content: 6,5 %
Colour: 8 EBC
Adequado para: Pilsener, cervejas leves, Lager, Kölsch e cervejas com baixo teor alcoólico.

Aplicação: Até 50 % da mistura

Portfolio Maltes



Malte Caramelo claro (Caramelmalt Light)

Moisture content: 5,5 %
Colour: 25 EBC

Adequado para: Pilsen Lager, Bock, cervejas com baixo teor alcoólico
Aplicação: Até 30 % da mistura

Malte Caramelo vermelho (Caramelmalt Red) equivalente Carared

Moisture content: 4,8 %
Colour: 50 EBC

Adequado para: Brown Ales, Brune des Flandres, Bock, Ales escocesas
Aplicação: Até 20 % da mistura

Malte Caramelo escuro (Caramelmalt Dark) equivalente Caramunich II

Moisture content: 3,5 %
Colour: 120 EBC

Adequado para: Para cervejas claras, de trigo, ou cervejas escuras.
Aplicação: Até 10 % da mistura

Malte Caramelo escuro II (Caramelmalt Dark II) equivalente Caraaroma

Moisture content: 3,8 %
Colour: 310 EBC

Adequado para: Para cervejas claras, de trigo, ou cervejas escuras.
Aplicação: Até 10 % da mistura

Portfolio Maltes



Malte Torrado (Roasted Malt)

equivalente Carafa III

Colour: 1300 EBC

Adequado para: Cervejas escuras

Aplicação: Até 5 % da mistura

Malte Melanoidina

Moisture content: 4,6 %

Colour: 85 EBC

Adequado para: Para cervejas vermelhas, Red Ales, Ales escuras

Aplicação: Até 20 % da mistura

Brale Impex Ltda

Rua Manoel Ferraz de Arruda Campos, 565
13419-130 – Piracicaba, SP

Tel: +55 (19) 4042-8924

E-mail: contato@rohbrau.com