



BINDEWALD

SEIT 1871

Versão em português

Maltes de Qualidade

Nossos Maltes enobrecem as cervejas

O Sudoeste Dourado

São assim chamadas as regiões de Rhein-Hessen, Odenwald e Kraichgau, as mais ensolaradas da Alemanha. As regiões oferecem condições climáticas e terrenos ideais para o cultivo do trigo e da cevada, além de bons vinhos e com certeza qualidade para nossos maltes.

O malte extraído dos grãos amadurecidos ao sol inspira os cervejeiros de todo o mundo a criar tipos diferentes de cerveja. As claras, as mais avermelhadas e até as mais escuras possuem muitas vezes o sabor original destas regiões.



Sumário

Base 12

Caramelo 22

Torrados 34

Especiais 42

Moinho e Malteria desde 1871



Dominamos a arte de fazer malte com plena convicção e grande paixão há 150 anos no país da cerveja, a Alemanha. A moagem e a malteação dos cereais é a nossa principal atividade. Como empresa familiar, todo respeito e dedicação é voltada às nossas ações; acompanhando os avanços das inovações tecnológicas afim de sempre atender nossos clientes da melhor forma possível.

Nós da Bindewald enxergamos a arte de fabricar cerveja como um patrimônio cultural mundial, para o qual damos uma significativa contribuição com nossos maltes de qualidade.

A sustentabilidade não é um obstáculo para nós, mas um compromisso claro que cada vez mais cervejarias e produtores de alimentos admiram em nós. Como uma fábrica de malte, somos sempre capazes de entregar de forma confiável e rápida. Portanto, é lógico que continuaremos a expandir nossas três unidades, aumentando assim capacidade de produção acompanhando o mercado e seus avanços.



**Nossos Maltes proporcionam diversas
colorações à cerveja.
Já nossa Energia é verde**



O manuseio ecologicamente correto de matérias-primas, recursos e o foco na sustentabilidade são questões naturais e certas para nós. É por isso que também fornecemos nossos produtos em qualidade orgânica, mediante solicitação. Mas isso não é tudo, nossa usina de biogás, nossa própria usina combinada de calor e energia e ainda nossas turbinas eólicas, garantem um fornecimento de energia altamente eficiente.

Estas ações técnicas são partes do conceito de sustentabilidade do nosso projeto de área de floração lançado em 2019. O foco do projeto está nas áreas floridas que são plantadas por nossos agricultores parceiros, além das exigências legais. Junto com os agricultores, nossos engenheiros agrícolas definem as condições específicas do local e as sementes apropriadas para que as áreas sejam eficazes para os animais e as plantas. Cuidamos das sementes adaptadas à respectiva região e dos custos para o cultivo das áreas.

Como parte do Grupo Bindewald e Gutting, pertencemos a uma das grandes empresas criativas, inovadoras de forma sustentável na Europa.



Projeto para
Biodiversidade



Participação ativa no „Berliner Programm“

A qualidade da matéria-prima é nossa prioridade máxima. Subordinamos a ela todas as etapas de produção. Isto também vai de mãos dadas com a segurança de nossas matérias-primas, nas quais nossos clientes sempre podem confiar.

Muitos de nossos produtos são desenvolvidos e produzidos individualmente para nossos clientes - envolvemos os produtores nos processos de desenvolvimento a fim de alcançar certas características do produto.

"De região, para a região": as matérias-primas locais em particular são altamente elogiadas por nossas cervejarias. Somente através de uma estreita cooperação com nossos agricultores parceiros podemos garantir a rastreabilidade completa até o campo. Somos a favor de distâncias curtas e também da produção garantida e livres de OGM.

O fato de participarmos do "[Berliner Programm](#)", mostra como somos prospectivos no que diz respeito à segurança e qualidade dos nossos maltes. Em estreita cooperação com o Órgão Federal de Variedades Vegetais, as variedades de cevada para malte recentemente aprovadas são testadas e avaliadas quanto à sua adequação nas Malterias e Cervejarias. Uma iniciativa sábia e orientada para o futuro que fornece impulsos importantes para o mercado da cerveja.



Optamos pela segurança quando se trata de qualidade

Além de uma grande variedade de certificações, a gestão da qualidade e a segurança são cruciais em uma relação de longo prazo entre cervejaria e malteria. Não apenas observamos este processo permanente, mas também o analisamos 24 horas por dia e muito além das auditorias regulares das mais importantes empresas de certificação: realizamos constantemente auditorias internas e externas para verificar nossos próprios padrões e todos os padrões relevantes da indústria e otimizá-los, se necessário.

Ao mesmo tempo, defendemos condições confiáveis de custo e segurança de fornecimento durante todo o ano de grãos. A estreita cooperação e coesão com os produtores regionais e nacionais de cevada e trigo para malte não são, portanto, uma contradição para nós, mas sim parte de nossa filosofia de empresa.





Base

Nossos Maltes Base, como o próprio nome sugere, são utilizados a base, e pode ser utilizada até uma adição de 100%. Prestamos atenção não apenas a uma maceração cuidadosa e uma secagem suave, mas também à riqueza enzimática de nossos maltes, de modo que eles possam realçar plenamente suas propriedades positivas durante o processamento posterior. Nossos maltes base testemunham a diversidade e a força de caráter. Elas servem como Base para diversas cervejas que surpreendem no primeiro gole.



Pilsen Malt

Cor: 3 – 5 EBC



Aplicação

Nosso malte Pilsen é utilizado para a produção de cervejas leves, claras e serve também como base para a maioria dos tipos de cerveja.

Adição máxima por receita: 100 %

Descrição

Aparência: palha/ amarelada

Aroma: adocicado, leve de pão

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

4,0 - 5,0	%	Umidade
≥ 81,0	% TrS	Extrato (base seca)
≤ 2,0	%	Diferença de extrato
3 - 5	EBC	Cor de mosto
5 - 7	EBC	Cor de cocção
9,0 - 11,5	% TrS	Proteína
600 - 750	mg /100 g	Nitrogênio solúvel
36 - 44	%	Índice Kolbach
≤ 1,60	mPa s	Viscosidade (8,6 %)
5 ,75-6,10	-	pH
≥ 80,0	%	Friabilidade
≥ 90,0	%	Sieving Test > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Sieving Test < 2,2 mm



Pale Ale Malt

Cor: 5 – 7 EBC



Aplicação

Nosso malte Pale Ale Malt é utilizado para a produção de cervejas leves de acordo com estilos ingleses e todas cervejas mais encorpadas com uma cor mais dourada.

Adição máxima por receita: 100 %

Descrição

Aparência: bege,
Aroma: maltado, mais intenso que o Pilsen

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

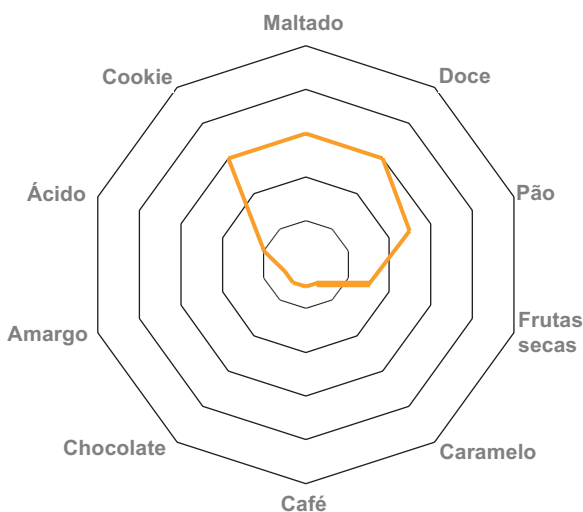
24 meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

4,0 - 5,0	%	Umidade
≥ 81,0	% TrS	Extrato (base seca)
≤ 2,0	%	Diferença de extrato
5 - 7	EBC	Cor de mosto
7 - 9	EBC	Cor de cocção
9,0 - 11,5	% TrS	Proteína
600 - 750	mg /100 g	Nitrôgeno solúvel
36 - 44	%	Índice Kolbach
≤ 1,60	mPa s	Viscosidade (8,6 %)
≤ 350	mg / l	Beta-Glucanas (65 °C)
5,75-6,10	-	pH
≥ 80,0	%	Friabilidade
≥ 90,0	%	Sieving Test > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Sieving Test < 2,2 mm



Wheat Malt

Cor: 3 – 5 EBC



Aplicação

O clássico malte de Trigo, utilizado para produção de cervejas de trigo, entre outros estilo contribuindo para estabilizar e deixar a espuma mais compacta.

Adição máxima por receita: 60 %

Descrição

Aparência: castanho-avermelhado

Aroma: maltado, leve nota de nozes

Identificação Recomendada:

Malte de Trigo (Weizenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

4,0 - 5,5	%	Umidade
≥ 82,0	% TrS	Extrato (base seca)
3 - 5	EBC	Cor de mosto
5 - 7	EBC	Cor de cocção
11,0-13,5	% TrS	Proteína
≤ 1,95	mPa s	Viscosidade (8,6 %)
5,75-6,20	-	pH
≥ 88,0	%	Sieving Test > 2,5 mm
< 2,0	%	Sieving Test < 2,2 mm



Rye Malt

Cor: 4-9 EBC



Aplicação

Nosso Malte de Centeio fornece às cervejas de centeio, multigrão e outras cervejas uma complexidade especial e um aveludado e suave na boca bem como um leve aroma da acidez do pão.

Adição máxima por receita: 40 %

Descrição

Aparência: acinzentado-claro

Aroma: maltado forte, crosta de pão, levemente ácido

Identificação Recomendada:

Malte de Centeio (Roggenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

3,0 - 5,5	%	Umidade
≥ 83,0	% TrS	Extrato (base seca)
4 - 9	EBC	Cor de mosto



Barley Malt Vienna

Cor: 7 – 10 EBC



Aplicação

O Malte Vienna caracteriza-se pelo seu sabor maltado e uma cor dourada profunda, fornece mais corpo às cervejas e uma excelente espuma.

Adição máxima por receita: 100%

Descrição

Aparência: mais escuro que Pilsen e Pale
Aroma: muito maltado, leve dulçor

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 5,0	%	Umidade
≥ 80,5	% TrS	Extrato (base seca)
7 - 10	EBC	Cor de mosto
9 - 14	EBC	Cor de cocção
9,0 - 11,5	% TrS	Proteína
36 - 45	%	Índice Kolbach
≤ 1,60	mPa s	Viscosidade (8,6 %)
5,60-6,10	-	pH
≥ 80,0	%	Friabilidade
≥ 90,0	%	Sieving Test > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Sieving Test < 2,2 mm



Barley Malt Munich 15

Cor: 12 – 18 EBC



Aplicação

Nosso Malte Munique 15, dependendo da adição na mistura de malte, contribui para um corpo mais maltado e uma cor alaranjada.

Adição máxima por receita: 100%

Descrição

Aparência: amarelo escuro, leve castanho

Aroma: malte forte, leve de pão

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

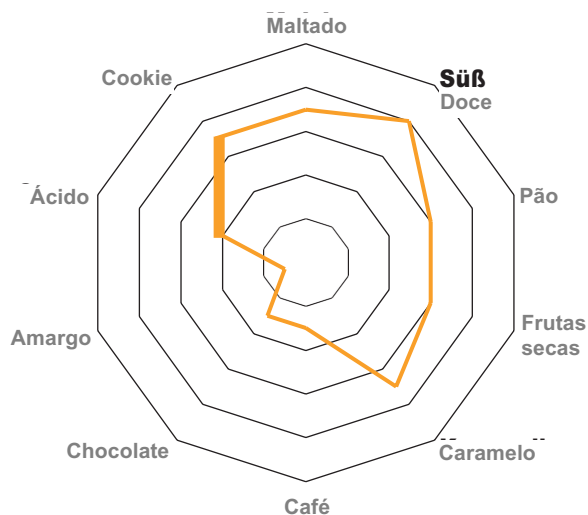
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 5,0	%	Umidade
≥ 80,0	% TrS	Extrato (base seca)
12 - 18	EBC	Cor de mosto
9,5 - 11,5	% TrS	Proteína
36 - 45	%	Índice Kolbach
≤ 1,60	mPa s	Viscosidade (8,6 %)
5,50-6,00	-	pH
≥ 78,0	%	Friabilidade
≥ 90,0	%	Sieving Test > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Sieving Test < 2,2 mm



Barley Malt Munich 25

Cor: 20 – 30 EBC



Aplicação

Nosso Malte Munique 25, dependendo da adição na mistura de malte, contribui para um corpo particularmente maltado e uma cor mais escura e castanha.

Adição máxima por receita: 100%

Descrição

Aparência: amarelado escuro a castanho

Aroma: forte maltado e leve de pão

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 5,0	%	Umidade
≥ 79,5	% TrS	Extrato (base seca)
20 - 30	EBC	Cor de mosto
9,5 - 11,5	% TrS	Proteína
36 - 45	%	Índice Kolbach
≤ 1,60	mPa s	Viscosidade (8,6 %)
5,50-6,00	-	pH
≥ 77,0	%	Friabilidade
≥ 90,0	%	Sieving Test > 2,5 mm
≤ 1,0	%	Sieving Test < 2,2 mm



Helles Weizenbier

Malte

60 % Wheat Malt
35 % Pilsen Malt
4 % Malt C.P.
1 % Sour Malt

Lúpulo

60 % Perle – 60 Min. (Fervura)
30 % Tettnanger – 30 Min. (Fervura)

IBU

15 IBU

Rampas de Temperatura

45 °C – 5 Min.
55 °C – 10 Min.
63 °C – 25 Min.
72 °C – 20 Min.
78 °C

OG

12,5 ° Plato

Levedura

Por ex.: Lallemand Munich Classic



Münchner Lager dunkel

Malte

97 % Barley Malt Munich 25
3 % Caramel Malt Barley Light 30

Lúpulo

50 % Hallertauer Merkur – 60 Min. (Fervura)
50 % Hallertauer Tradition – 10 Min.
(Fervura)

IBU

20 IBU

Rampas de Temperatura

57 °C – 5 Min.
65 °C – 30 Min.
72 °C – 30 Min.
78 °C

OG

12,4 ° Plato

Levedura

Por ex.: W 34/70



Caramelo

Particularmente secos, de cor mais escura e encorpado no paladar: Os Nossos Maltes Caramelos são recomendados para uma gama grande de estilos, como cervejas claras, vermelhas e escuras, estes desenvolvem aromas doces finos, cremosos, com notas de nozes. Além disso, o malte Caramelo melhora a estabilidade da espuma e promove a estabilidade do sabor.



Caramel Malt Barley Extra Light 10

Cor: 7 – 15 EBC



Aplicação

Caramel Malt Barley Extra Light 10 dá as cervejas uma cor dourada e uma leve doçura.

Adição máxima por receita: 30%

Descrição

Aparência: bege claro a castanho

Aroma: aromático, maltado doce e levemente caramelizado.

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

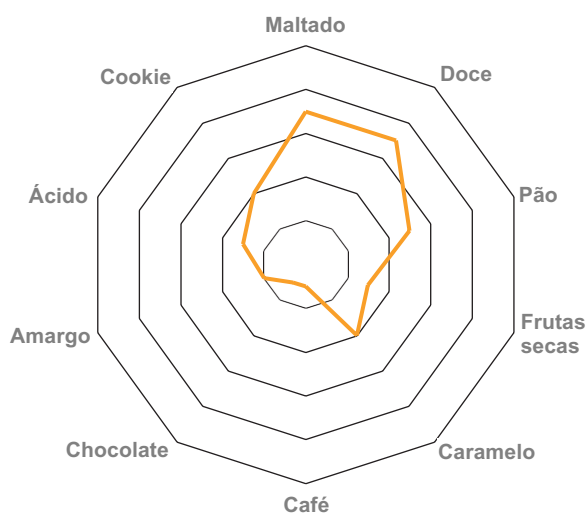
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 76,0	% TrS	Extrato (base seca)
7 - 15	EBC	Cor de mosto
9,5 - 12,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Barley Light 30

Cor: 20 – 40 EBC



Aplicação

O Malte Caramel Malt Barley Light 30 caracteriza-se por um aroma rico e doce com uma cor dourada a âmbar claro. Contribui para um melhor sabor e estabilidade na espuma.

Adição máxima por receita: 30 %

Descrição

Aparência: bege claro a castanho
Aroma: aromático, maltado, doce e levemente caramelizado

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 76,0	% TrS	Extrato (base seca)
20 - 40	EBC	Cor de mosto
9,5-11,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Barley Red 50

Cor: 40 – 60 EBC



Aplicação

Este Malte pode ser usado para muitos estilos de cervejas, sendo frequentemente usadas na RotBier, cervejas mais escuras, contribuindo para uma coloração mais avermelhada, com leve notas de nozes e sabor maltado.

Adição máxima por receita: 30%

Descrição

Aparência: caramelo avermelhado
Aroma: maltado, doce, caramelizado e notas de mel

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 76,0	% TrS	Extrato (base seca)
40 - 60	EBC	Cor de mosto
9,5 - 11,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Barley Amber 80

Cor: 70 – 100 EBC



Aplicação

Basicamente um malte com propriedades similares às da Caramel Malt Barley Red 50, mas este malte é muito mais intenso no caramelo doce e dá a cerveja uma cor âmbar escura e forte.

Adição máxima por receita: 20%

Descrição

Aparência: castanho avermelhado

Aroma: aromático doce, caramelizado com notas de pão

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

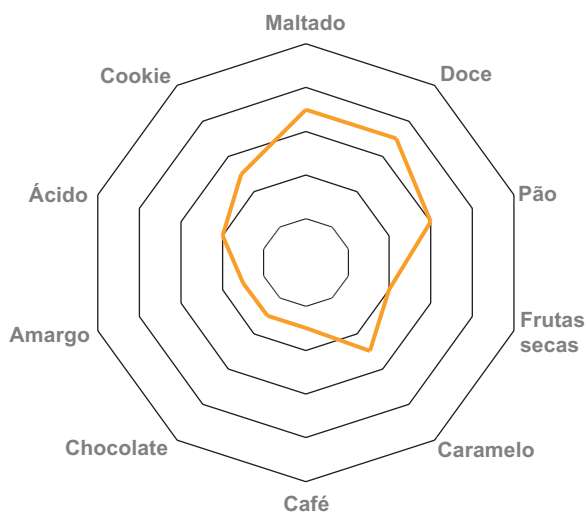
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 76,0	% TrS	Extrato (base seca)
70 - 100	EBC	Cor de mosto
9,5-11,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Barley Munich 100

Cor: 80 – 120 EBC



Aplicação

Este malte caramelo traz, dependendo da adição na mistura do malte, além da forte cor escura, notas gustativas de pão, nozes e amêndoas em cervejas de caráter forte. Além de trazer maior complexidade.

Adição máxima por receita: 30%

Descrição

Aparência: caramelo escuro

Aroma: aromático com notas de casca de pão

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

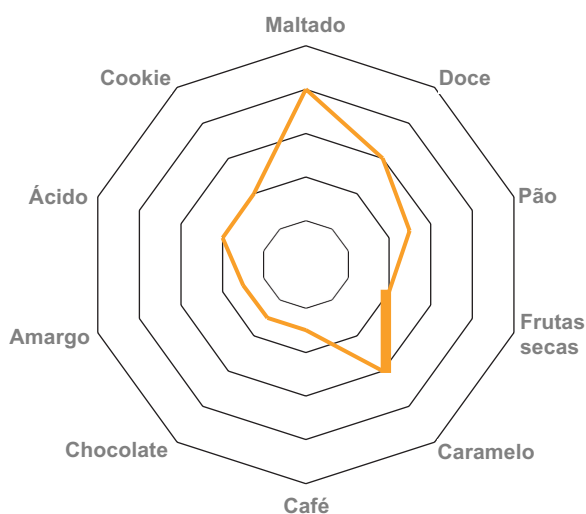
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 75,0	% TrS	Extrato (base seca)
80 - 120	EBC	Cor de mosto
9,5-11,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Barley Munich Dark 150

Cor: 130 – 170 EBC



Aplicação

Ainda mais intenso que o Barley Munich Dark 100, o Caramel Malt Barley Munich Dark 150 proporciona um sabor agridoce, rico em aromas de amêndoas e nozes.

Adição máxima por receita: 30%

Descrição

Aparência: caramelo, amarelo dourado

Aroma: aromático com notas de casca de pão

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

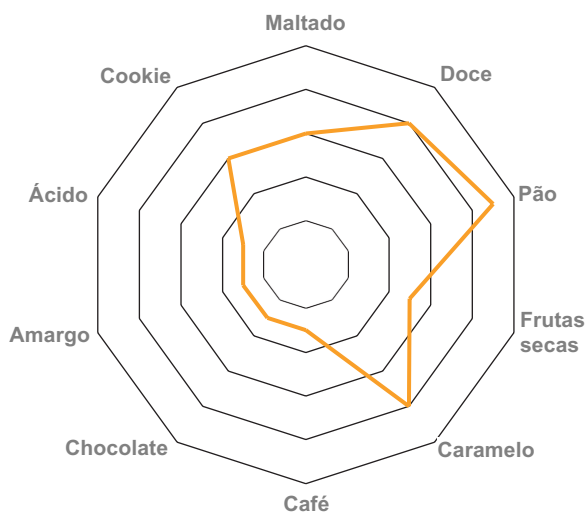
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 75,0	% TrS	Extrato (base seca)
130 - 170	EBC	Cor de mosto
9,5 - 12,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Barley Special 300

Cor: 240 – 360 EBC



Aplicação

Proporciona um dulçor especial e contém aromas de nozes, amêndoas e pão. Em sua complexidade e cor, é indicado para Barley Wine, Red Ale, Porter, e cervejas fortes e escuras, com corpo e plenitude.

Adição máxima por receita: 20%

Descrição

Aparência: caramelo escuro intenso

Aroma: aromático, caramelo

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

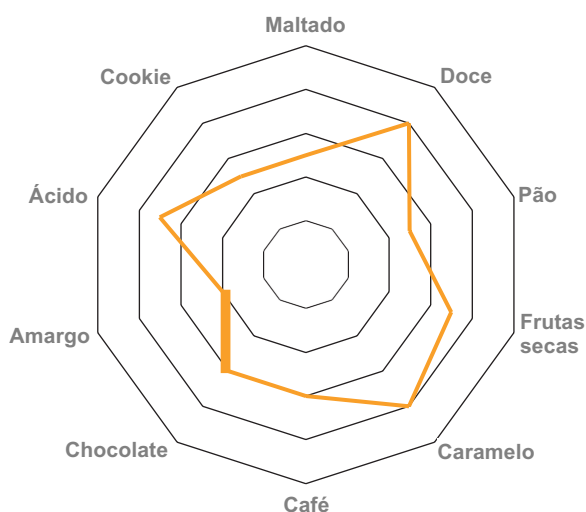
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 75,0	% TrS	Extrato (base seca)
240 - 360	EBC	Cor de mosto
9,5 - 11,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Barley Extra Dark 500

Cor: 450 – 550 EBC



Aplicação

Basicamente similar ao Barley Special 300, o Barley Extra Dark 500 é ainda mais intenso e poderoso. Tem um sabor adocicado com aromas de nozes, crosta de pão e café. Adequado para cervejas do tipo Porter, Red Ales, entre outras cervejas escuras.

Adição máxima por receita: 20%

Descrição

Aparência: caramelo forte

Aroma: aroma intenso, doce e maltado e com leve amargor

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

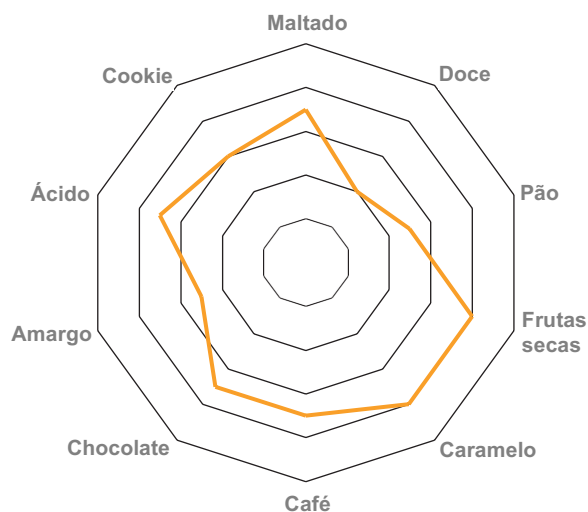
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 75,0	% TrS	Extrato (base seca)
450 - 550	EBC	Cor de mosto
9,5 - 11,5	% TrS	Proteína



Caramel Malt Wheat 50

Cor: 40 – 60 EBC



Aplicação

Um malte de trigo caramelizado que proporciona um sabor encorpado e uma melhor retenção da espuma, é utilizado em particular para cervejas de trigo de cor âmbar, bem como para estilos de cervejas inglesas e belgas.

Adição máxima por receita: 30%

Descrição

Aparência: castanho-ocre

Aroma: caramelizado

Identificação Recomendada:

Malte de Trigo (Weizenmalz)

Armazenamento & Conservação

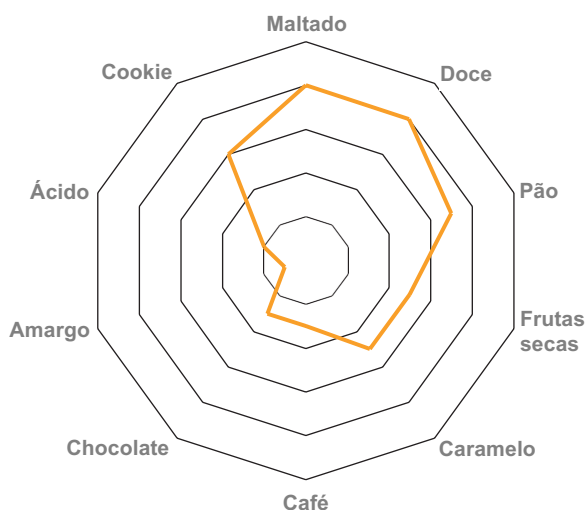
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 82,0	% TrS	Extrato (base seca)
40 - 60	EBC	Cor de mosto
≤ 13,0	% TrS	Proteína



Caramel Malt Wheat Dark 100

Cor: 80 – 120 EBC



Aplicação

Este malte de trigo caramelo é mais intenso em cor e sabor do que o malte Caramelo Trigo 50 e traz sabores de café e pão em cervejas escuras.

Adição máxima por receita: 20%

Descrição

Aparência: caramelo

Aroma: aromático, caramelizado

Identificação Recomendada:

Malte de Trigo (Weizenmalz)

Armazenamento & Conservação

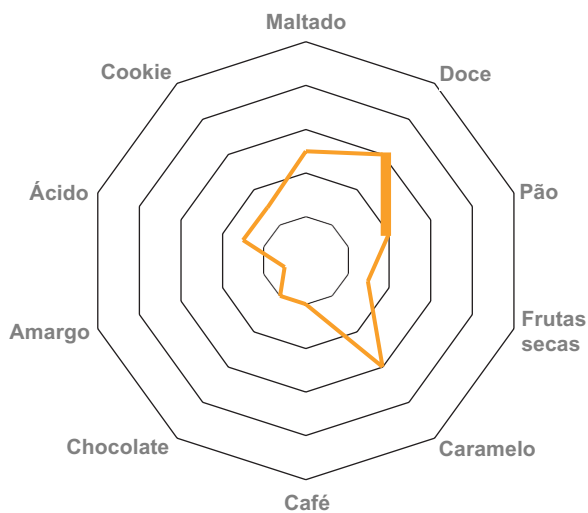
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 82,0	% TrS	Extrato (base seca)
80 - 120	EBC	Cor de mosto
≤ 13,0	% TrS	Proteína



Heller Bock

Malz

68 % Pilsen Malt
25 % Barley Malt Munich 15
5% Caramel Malt Barley Extra Light 10
2% Sour Malt

Lúpulo

70% Tettnanger – 10 + 30 Min.
(Fervura) 30% Magnum – 60 Min.
(Fervura)

IBU

40 IBU

Rampas de Temperatura

58 °C – 5 Min.
64 °C – 30 Min.
70 °C – 30 Min.
78 °C

OG

16,8 ° Plato

Levedura

Por ex.: W34/70



Torrados

Os aromas Torrados propiciam notas mais amargas específicas de cervejas escuras, que dependendo da dosagem, se aproximam de notas de nozes a chocolates e até mesmo um café intenso.

As cores também podem ser ajustadas com mais precisão a partir dos maltes Torrados.

Não apenas Stouts, Porter ou Rauchbier, mas também cervejas belgas escuras e Bockbier recebem um perfil gustativo complexo através dos Maltes Bindewald Torrados.



Barley Special Biscuit 50

Cor: 40 – 60 EBC



Aplicação

Esta cevada levemente torrada traz aromas de pão e biscoito para cerveja, além de ajudar a criar uma espuma excelente.

Adição máxima por receita: 5%

Descrição

Aparência: caramelo

Aroma: aromático, pão e biscoito

Identificação Recomendada:

Cevada (Gerste)

Armazenamento & Conservação

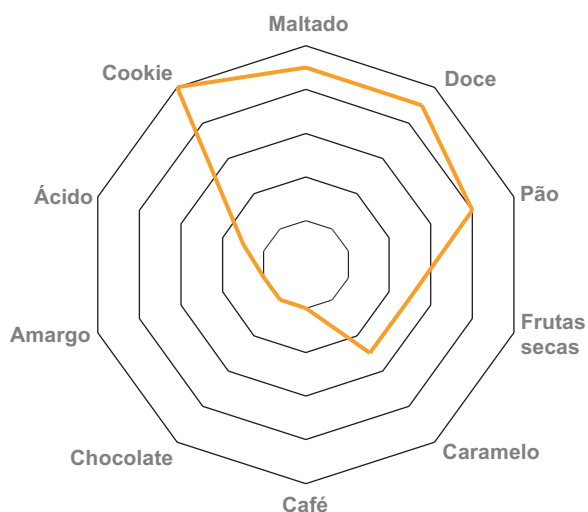
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 5,5	%	Umidade
40 - 60	EBC	Cor de mosto
< 12,0	% TrS	Proteína



Roasted Barley Grain 900

Cor: 800 – 1000 EBC



Aplicação

Esta cevada com torrado intensivo traz nas cervejas como Stouts e outras cervejas escuras, o aroma típico de torrados, café e amargor, além de contribuir para uma estabilidade e melhora na espuma.

Adição máxima por receita: 3%

Descrição

Aparência: marrom escuro
Aroma: torrado, amargo

Identificação Recomendada:

Cevada Torrada (Gerste)

Armazenamento & Conservação

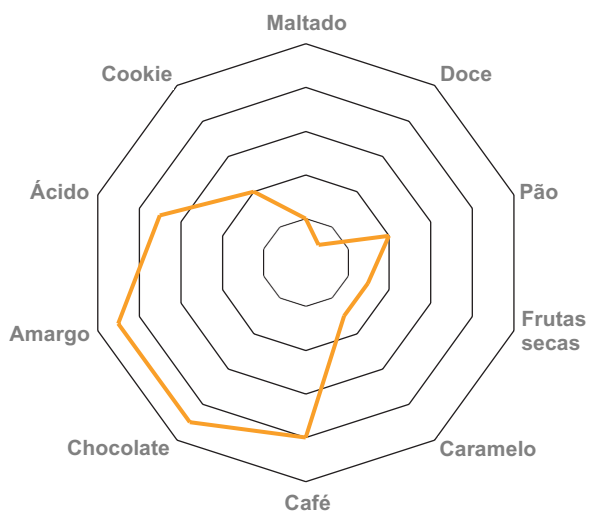
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 5,5	%	Umidade
800 - 1000	EBC	Cor de mosto



Roasted Malt Barley Chocolate 1000

Cor: 800 – 1200 EBC



Aplicação

Este malte torrado particularmente suave proporciona menos sabores torrados e amargos, porém um sabor único de chocolate e nozes, utilizado para todas cervejas escuras.

Adição máxima por receita: 5%

Descrição

Aparência: café

Aroma: chocolate, leve torrado

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 75,0	% TrS	Extrato (base seca)
800 - 1200	EBC	Cor de mosto
9,5 - 11,5	% TrS	Proteína



Roasted Malt Wheat 1200

Cor: 1000 – 1400 EBC



Aplicação

O Malte de Trigo Torrado traz além de sua cor escura, aromas intensos de café, expresso e torrado para qualquer cerveja escura.

Adição máxima por receita: 3%

Descrição

Aparência: café, escuro

Aroma: torrado com notas de café

Identificação Recomendada:

Malte de Trigo (Weizenmalz)

Armazenamento & Conservação

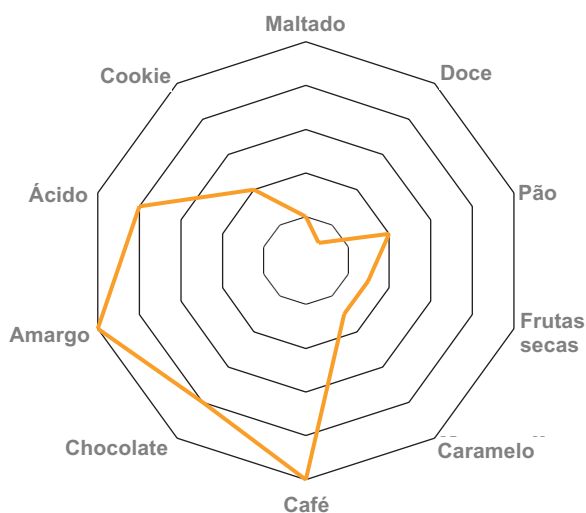
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 68,0	% TrS	Extrato (base seca)
1000 - 1400	EBC	Cor de mosto
12,5	% TrS	Proteína



Roasted Malt Barley Extra Dark 1400

Cor: 1200 – 1600 EBC



Aplicação

Aromas intensos de café, torrado e crosta de pão, trazem o mais escuro dos maltes Bindewald para todos estilos de cerveja, alta ou baixa fermentação. Muito usado para ajuste de cor.

Adição máxima por receita: 3%

Descrição

Aparência: café

Aroma: torrado, bitter, café

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

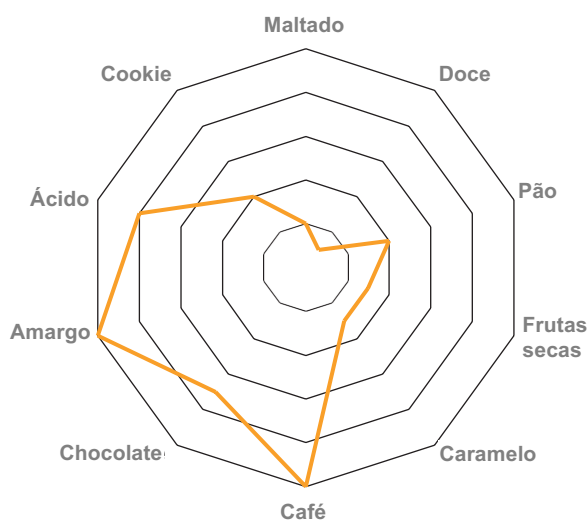
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 67,0	% TrS	Extrato (base seca)
1200-1600	EBC	Cor de mosto
9,5 - 12,5	% TrS	Proteína



Dunkel Spezial

Malz

70 % Barley Malt Munich 25
20 % Pilsen Malt
8 % Caramel Malt Barley Special 300
2 % Roasted Malt Barley Chocolate 1000

Lúpulo

Perle – 70 Min. (Fervura)

IBU

18 IBU

Rampas de Temperatura

60 °C – 5 Min.
64 °C – 30 Min.
72 °C – 30 Min.
78 °C

OG

13,0 ° Plato

Levedura

Por ex.: W34/70



Schwarzbier

Malz

60 % Pilsen Malt
22 % Barley Malt Munich 25
14 % Caramel Malt Barley Red 50
3 % Roasted Malt Extra Dark 1400

Lúpulo

65 % Magnum – 60 Min. (Fervura)
20 % Spalter Select – 20 Min. (Fervura)
15 % Hallertauer Tradition – 10 Min. (Fervura)

IBU

24 IBU

Rampas de Temperatura

52 °C – 10 Min.
64 °C – 30 Min.
72 °C – 30 Min.
78 °C

OG

12,3 ° Plato

Levedura

Por ex.: W34/70



Especiais

**Recomendada por grandes
cervejarias até cervejarias
artesaniais.**

A cultura cervejeira atual prospera com a diversidade de variedades de Malte. Nossos Maltes Especiais dão às cervejas atuais aquele toque especial que contribui para o arremate no sabor. Testamos e desenvolvemos maltes que permitem nossos clientes a criar cervejas diferentes além de dar a maturidade à produção. Entre os especiais estão o Malte Acidificado, Melanoidina e Biscuit, entre outros maltes que contribui para coloração e aroma, como maltes caramelos, farinhas de malte torrado, flocos de aveia e trigo.



Malt Melanoidin

Cor: 60 – 80 EBC



Aplicação

Para todas cervejas encorpadas este malte não só traz uma cor avermelhada, mas traz também notas de mel e biscoito.

Adição máxima por receita: 20%

Descrição

Aparência: âmbar e caramelo

Aroma: maltado intenso, notas de mel e biscoito

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

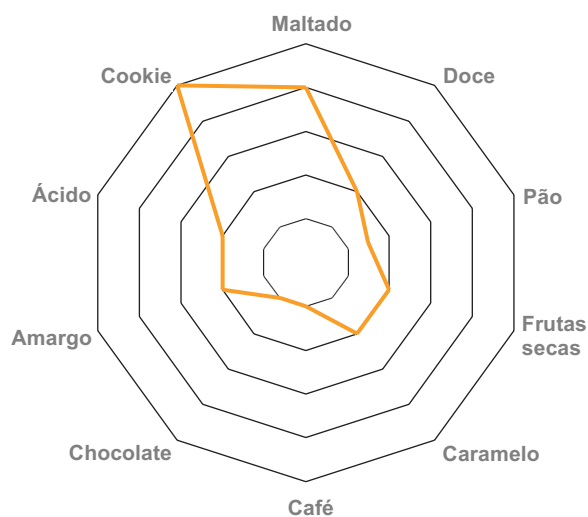
24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 5,0	%	Umidade
≥ 75,0	% TrS	Extrato (base seca)
60 - 80	EBC	Cor de mosto



Sour Malt

Cor: 3-8EBC



Aplicação

Malte Acidificado contém ácido láctico, contribui na redução do pH do mosto especialmente com a água dura, a atividade enzimática é aumentada; resulta em um maior rendimento. Além disso, o sabor da cerveja é arredondado e a espuma melhorada.

Adição máxima por receita: 5%

Descrição

Aparência: amarelado

Aroma: ácido e frutado

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 8,0	%	Umidade
3 - 8	EBC	Cor de mosto
< 4,50	-	pH
≥ 40	ml	Acidez



Malt C.P.

Cor: 3–6 EBC



Aplicação

O malte C. P. (Caramelo Pilsen) é um malte caramelizado muito leve que proporciona cervejas leves, encorpadas e com aromas doces, sem afetar a cor da cerveja. A retenção de espuma é significativamente melhorada.

Adição máxima por receita: 40%

Descrição

Aparência: clara

Aroma: aromático, maltado e notas suaves de caramelo

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 4,5	%	Umidade
≥ 76,0	% TrS	Extrato (base seca)
3 - 6	EBC	Cor de mosto
9,5 - 12,0	% TrS	Proteína



Smoked MaltPlus

Cor: 3 - 8 EBC



Aplicação

Não apenas nas cervejas defumadas este malte traz aromas típicos de defumado e presunto defumado, usado em Scottish Ales e escuras.

Descrição

Aparência: clara
Aroma: defumado (em madeira de faia)

Identificação Recomendada:

Malte de Cevada (Gerstenmalz)

Armazenamento & Conservação

24 Meses na embalagem original em local fresco e seco, (Temperatura < 25 °C e Umidade < 65 %), proteger da luz direta do sol.

Tamanho da embalagem

Saca de 25Kgs, material polipropileno

Características

≤ 5,5	%	Umidade
≥ 78,0	% TrS	Extrato (base seca)
3 - 8	EBC	Cor de mosto
10,0 - 12,0	% TrS	Proteína
36 - 45	%	Índice Kolbach

Rauchbier

Malz

50 % Smoked Malt Plus
43 % Barley Malt Munich 25
7 % Caramel Malt Barley Munich Dark 150

Lúpulo

70 % Perle – 70 Min. (Fervura)
30 % Hallertauer Mittelfrüh – 10 Min. (Fervura)

IBU

25 IBU

Rampas de Temperatura

55 °C – 5 Min.
65 °C – 20 Min.
72 °C – 30 Min.
78 °C

OG

13,2 ° Plato

Levedura

Por ex.: WYEAST 2308 Munich Lager

































BINDEVAL

SINCE 1871



ETC
FSC
Ecolabel

Lista de Maltes

		EBC		Adição	Pág.
BASE	Pilsen Malt	3 - 5		até 100 %	pág. 13
	Pale Ale Malt	5 - 7		até 100 %	pág. 14
	Wheat Malt	3 - 5		até 60 %	pág. 15
	Rye Malt	4 - 9		até 40 %	pág. 16
	Barley Malt Vienna	7 - 10		até 100 %	pág. 17
	Barley Malt Munich 15	12 - 18		até 100 %	pág. 18
	Barley Malt Munich 25	20 - 30		até 100 %	pág. 19
Caramel	Caramel Malt Barley Extra Light 10	7 - 15		até 30 %	pág. 23
	Caramel Malt Barley Light 30	20 - 40		até 30 %	pág. 24
	Caramel Malt Barley Red 50	40 - 60		até 30 %	pág. 25
	Caramel Malt Barley Amber 80	70 - 100		até 30 %	pág. 26
	Caramel Malt Barley Munich 100	80 - 120		até 30 %	pág. 27
	Caramel Malt Barley Munich Dark 150	130 - 170		até 30 %	pág. 28
	Caramel Malt Barley Special 300	240 - 360		até 20 %	pág. 29
	Caramel Malt Barley Extra Dark 500	450 - 550		até 20 %	pág. 30
	Caramel Malt Wheat 50	40 - 60		até 30 %	pág. 31
	Caramel Malt Wheat Dark 100	80 - 120		até 20 %	pág. 32
Roasted	Barley Special Biscuit 50	40 - 60		até 5 %	pág. 35
	Roasted Barley Grain 900	800 - 1000		até 3 %	pág. 36
	Roasted Malt Barley Chocolate 1000	800 - 1200		até 5 %	pág. 37
	Roasted Malt Wheat 1200	1000 - 1400		até 3 %	pág. 38
Special	Roasted Malt Barley Extra Dark 1400	1200 - 1600		até 3 %	pág. 39
	Malt Melanoidin	60 - 80		até 20 %	pág. 43
	Sour Malt	3 - 8		até 5 %	pág. 44
	Malt C. P.	3 - 6		até 40 %	pág. 45
	Smoked Malt Plus	3 - 8		até 100 %	pág. 46

		Umidade	Extrato (base seca)	Viscosidade (8,6%)	Friabilidade	Grãos inteiros	Proteína	Nitrogênio solúvel	Índice Kolbach	Cor de mosto	pH	Sieving Test > 2,5 mm
		%	% TrS	mPa·S	%	%	% TrS	mg/100 g	%	EBC	-	%
	Min.	4,0	≥ 81,0	≤ 1,60	> 80,0	< 2,5	9,0	600	36	3	5,75	≥ 90,0
	Max.	5,0					11,5	750	44	5	6,10	
	Min.	4,0	≥ 81,0	≤ 1,60	> 80,0	< 2,5	9,0	600	36	5	5,75	≥ 90,0
	Max.	5,0					11,5	750	44	7	6,10	
	Min.	4,0	≥ 82,0	≤ 1,95	--	--	11,0	--	--	3	5,75	≥ 88,0
	Max.	5,5					13,5	--	5	6,20		
	Min.	3,0	≥ 83,0	--	--	--	--	--	--	4	--	--
	Max.	5,5								9		
	Min.	≤ 5,0	≥ 80,5	≤ 1,60	> 80,0	< 2,5	9,0	600	36	7	5,60	≥ 90,0
	Max.	≤ 5,0					11,5	750	45	10	6,10	
	Min.	≤ 5,0	≥ 80,0	≤ 1,60	> 78,0	< 3,0	9,0	600	36	12	5,50	≥ 90,0
	Max.	≤ 5,0					11,5	750	45	18	6,00	
	Min.	≤ 5,0	≥ 79,5	≤ 1,60	> 77,0	< 3,0	9,0	600	36	20	5,50	≥ 90,0
	Max.	≤ 5,0					11,5	750	45	30	6,00	
	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	7	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	15				
	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	20	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	40				
	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	40	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	60				
	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	9,5	--	--	70	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	100				
	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	80	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	120				
	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	130	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	170				
	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	240	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	360				
	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	9,5	--	--	450	--	--
	Max.	≤ 4,5					11,5	550				
	Min.	≤ 4,5	≥ 82,0	--	--	--	≤ 13,0	--	--	40	--	--
	Max.	≤ 4,5					60					
	Min.	≤ 4,5	≥ 82,0	--	--	--	≤ 13,0	--	--	80	--	--
	Max.	≤ 4,5					120					
	Min.	≤ 5,5	--	--	--	--	< 12,0	--	--	40	--	--
	Max.	≤ 5,5					60					
	Min.	≤ 5,5	--	--	--	--	--	--	--	800	--	--
	Max.	≤ 5,5					1000					
	Min.	≤ 4,5	≥ 75,0	--	--	--	--	--	--	800	--	--
	Max.	≤ 4,5					1200					
	Min.	≤ 4,5	≥ 68,0	--	--	--	--	--	--	1000	--	--
	Max.	≤ 4,5					1400					
	Min.	≤ 4,5	≥ 67,0	--	--	--	--	--	--	1200	--	--
	Max.	≤ 4,5					1600					
	Min.	≤ 5,0	≥ 75,0	--	--	--	--	--	--	60	--	--
	Max.	≤ 5,0					80					
	Min.	≤ 8,0	--	--	--	--	--	--	--	3	< 4,50	--
	Max.	≤ 8,0					8					
	Min.	≤ 4,5	≥ 76,0	--	--	--	--	--	--	3	--	--
	Max.	≤ 4,5					6					
	Min.	≤ 5,5	≥ 78,0	--	--	--	--	--	--	3	--	--
	Max.	≤ 5,5					8					



Cerealien Bischheim GmbH
Küpferrmühle
D-67294 Bischheim

Website: www.bindewald.com
Instagram: [@bindewaldmalts](https://www.instagram.com/bindewaldmalts)

Importadora e Distribuidora:



Rohbrau - Brale Impex Ltda.
Piracicaba - SP

WhatsApp: [+55 \(19\) 99948-9882](https://www.whatsapp.com/business/profile/999489882)
Website: www.rohbrau.com
Instagram: [@rohbrau](https://www.instagram.com/rohbrau)