Catálogo

DE PRODUTOS

UM UNIVERSO
DE POSSIBILIDADES
PARA A SUA CERVEJA.

agraria
malte

LINHA DO TEMPO **AGRÁRIA MALTE**

1981

INAUGURAÇÃO MALTARIA I
(Capacidade de 70.000 t/ano)

1995

AMPLIAÇÃO MALTARIA I
(Capacidade de 140.000 t/ano)

2005

PARCERIA COM A WEYERMANN®
Maltes alemães

2008

PARCERIA COM A HVG
Lúpulos alemães

2009

INAUGURAÇÃO MALTARIA II
(Capacidade de 225.000 t/ano)

IMPORTAÇÃO DO 100° CONTAINER DA WEYERMANN®

2010

PARCERIA COM A LALLEMAND
Fermento seco

1° WORKSHOP CERVEJAS ESPECIAIS AGRÁRIA

2013

ABERTURA CD ARAUCÁRIA

2014

1° IMPORTAÇÃO DE LÚPULOS AMERICANOS

PARCERIA COM A CRISP
Maltes ingleses

2015

PARCERIA COM A DINGEMANS
Maltes belgas

INAUGURAÇÃO DA CERVEJARIA EXPERIMENTAL

PARCERIA COM A PROZYN E BIO4
Adjuvantes e Coadjuvantes / Fermento Líquido

2016

INAUGURAÇÃO MALTARIA III
(Capacidade de 360.000 t/ano)

2017

LANÇAMENTO DOS MALTES PALE ALE E VIENNA AGRÁRIA

IMPORTAÇÃO DO 1.000° CONTAINER DA WEYERMANN®

2018

LANÇAMENTO MALTE MUNIQUE AGRÁRIA

PARCERIA COM A VERALLIA
Garrafas

ABERTURA DO CD JOINVILLE

2019

PARCERIA COM PENGLAI JINFU E INGREDION
Barris de inox, high maltose e flakes de milho.

ABERTURA DO CD BARUERI

REALIZAÇÃO DO 10° WORKSHOP DE CERVEJAS ESPECIAIS

PARCERIA COM NEW ZEALAND HOPS
Lúpulos neozelandeses

INAUGURAÇÃO DA AKADEMIE IREKS & AGRÁRIA

ABERTURA DO CD NOVO HAMBURGO

2020

FRACIONAMENTO DE LÚPULO

agraria
malte

AGRÁRIA MALTE

Operando desde 1981, a **Agrária Malte** é a maior do seu segmento no país e referência na produção de malte com alta qualidade. Com isso, a Cooperativa detém um market share de cerca de 30% do mercado brasileiro de malte, sendo a 13ª maior maltaria comercial do mundo.

MAIS DE **95 MIL** — **ANÁLISES LABORATORIAIS** REALIZADAS ANUALMENTE

13ª — **MAIOR MALTARIA** COMERCIAL DO MUNDO

30% — **DE PARTICIPAÇÃO** NO MERCADO NACIONAL

8 — **REPRESENTANTES** EM TODO O BRASIL

12 — **PARCEIROS** NACIONAIS E INTERNACIONAIS

MAIS DE **300** — **PRODUTOS** EM NOSSO PORTIFÓLIO

MAIS DE **76 MIL** — **LITROS DE CERVEJA PRODUZIDOS** NA CERVEJARIA EXPERIMENTAL ATÉ AGORA

99 — **ESTILOS JÁ PRODUZIDOS** NA CERVEJARIA EXPERIMENTAL

PESQUISA DA CEVADA CERVEJEIRA

A indústria de malte e a **Fundação Agrária de Pesquisa Agropecuária (FAPA)** trabalham em sintonia, almejando a qualidade do produto final. Em ensaios realizados na região, a FAPA estuda e define quais são as variedades e tecnologias indicadas para o cultivo da cevada, e que resultam em maltes de altíssima qualidade.

FAPA

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO

agraria
malte

MALTES
AGRÁRIA

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO

agraria
malte

agraria
malte

Agrária Malte

Conheça agora o segredo das melhores cervejas.

Malte **Pilsen** *| Malte **Base***

Cor do mosto:	3 a 4 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte base de alta qualidade para produção de todos os tipos de cervejas.		
Resultado:	Utilizado para todos os tipos de cervejas claras e base para cervejas especiais.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg, 25 kg e big bag de 1.100 kg		

Malte **Pale Ale Nacional** *| Malte **Base***

100% NACIONAL

Cor do mosto:	5,5 a 7,0 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido com cevada de duas fileiras 100% nacional. Malte tradicionalmente usado para cervejas britânicas de alta fermentação, atualmente usado para Ales, Porter, Stout, Lager e belgas. Com modificação elevada, ideal para a técnica de mostura "single mash".		
Resultado:	Notas de pão, frutas secas e mel.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		

Malte **Vienna Nacional** *| Malte **Base***

100% NACIONAL

Cor do mosto:	7,5 a 10 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte base feito de cevada de duas fileiras 100% nacional. Teor protéico mais elevado, próprio para fabricação da maioria das Golden/Brown Lagers. Utilizado para corrigir cor de maltes muito claros ou para produção de cervejas douradas e com corpo mais cheio. Usado em Märzen, Festbier, Vienna Lager e demais cervejas claras.		
Resultado:	Leve maltado, notas suaves de mel e nozes.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		

Malte **Munique Nacional** *| Malte **Base***

100% NACIONAL

Cor do mosto:	20 a 25 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte base feito de cevada de duas fileiras 100% nacional. Ressalta o aroma maltado e obtenção de colorações mais intensas. Para cervejas escuras, tipo Munique, pretas e Bock. Resultado excepcional, em pequenas doses, para cervejas tipo Pilsen.		
Resultado:	Rico aroma de malte com notas suaves de caramelo, mel e pão.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		

MALTES COM TRADIÇÃO ALEMÃ **E ESSÊNCIA BRAZUCA**

MALTES
100% NACIONAIS

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO

agraria
malte

MALTES **IMPORTADOS**

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO

agraria
malte

Weyermann®

Maltaria alemã e maior produtora de maltes especiais do mundo.

Mouterij Dingemans™

Maltaria belga.

Crisp Malting Group

Maltaria inglesa.

Malte **Pilsen** *| Malte **Base***

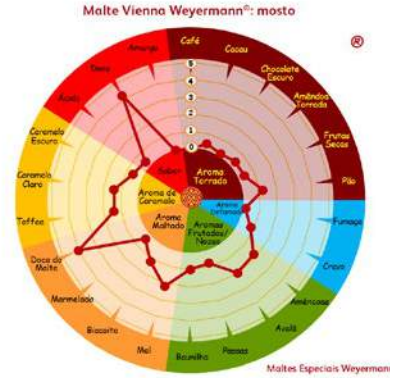
Cor do mosto:	2,5 a 4,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte altamente modificado com níveis favoráveis de proteína e glucanos. Excelentes propriedades de clarificação. Alta eficiência de extrato para uma confiável produção em qualquer equipamento e método de brassagem. Para cervejas Pilsen, sem álcool e como base para os demais estilos.		
Resultado:	Fornece à cerveja um corpo considerável, assim como uma boa formação e retenção de espuma. Aromas maltados e adocicados com sutis notas de mel.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		

Malte **Pale Ale** *| Malte **Base***

Cor do mosto:	5,5 a 7,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Para produção de todos os tipos de cervejas: Ale, Porter, Lager, Stout e belgas.		
Resultado:	Possui baixo teor de proteína e glucanos, o que facilita a clarificação e melhora o rendimento. Possui notas de pão, frutas secas e mel. Fornece à cerveja um excelente corpo.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		

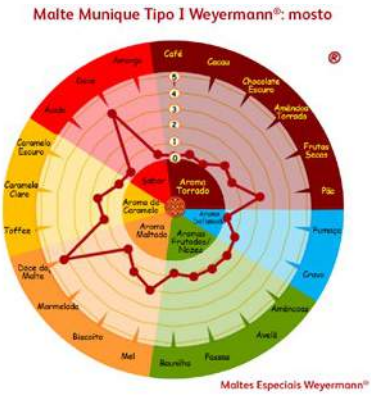
Malte **Vienna** *| Malte **Base***

Cor do mosto:	6 a 9 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Para a produção de cervejas do tipo Vienna, Festbier, Märzen, Maibock, Ale, Lager, Dark Ale, Stout e demais cervejas especiais.		
Resultado:	Obtenção de "cervejas douradas" e incremento do corpo da cerveja. Fornece notas adocicadas de malte, suave mel e nozes (amêndoas e avelã).		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		



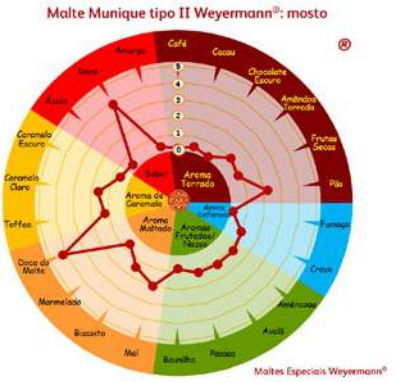
Malte **Munique Tipo I** | *Malte **Base***

Cor do mosto:	12 a 18 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas tipo Munich Helles, Maibock, Festbier, Oktoberfest Bier e demais cervejas especiais claras e escuras.		
Resultado:	Confere à cerveja intensas notas maltadas, caramelo claro, mel e casca de pão.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		



Malte **Munique Tipo II** | *Malte **Base***

Cor do mosto:	20 a 25 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas claras e escuras especiais, tipo Munique, Bock, Stout, Dubbel, Märzen, October e demais.		
Resultado:	Acentua o caráter típico da cerveja através do reforço do aroma. Obtenção de cor forte na cerveja. Fornece notas intensas de malte, caramelo claro, mel e pão.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		



Malte **Pilsen Orgânico** | *Malte **Especial***

Cor do mosto:	2,5 a 5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte com alta eficiência de extrato para uma confiável produção em qualquer equipamento e método de brassagem. Para cervejas Pilsen, sem álcool e como base para os demais estilos. Produzido com cevada orgânica. Excelente modificação.		
Resultado:	Confere à cerveja intensas notas maltadas, caramelo claro, mel e casca de pão.		
Embalagem:	25 kg		

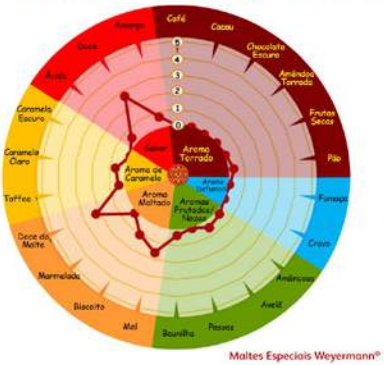
SOB ENCOMENDA

Malte **Floor Pilsen da Bohemia** *| Malte **Especial***

Cor do mosto:	3 a 5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido de autênticas variedades de cevada tcheca (Bojos e Tolar), em original e tradicional maltaria de "Floor Malt" (Piso de Malteação) na Rep. Tcheca, de acordo com o mais alto padrão de qualidade Weyermann®. Para autênticas cervejas tchecas, Pilsen, Light Beers, cervejas sem álcool e como base para demais cervejas especiais.		
Resultado:	Produz os autênticos sabores e aromas maltados das cervejas tchecas. Sabor intenso de malte com notas de mel e biscoito.		
Embalagem:	25 kg		

SOB ENCOMENDA

Malte Pilsen da Bohemia (Floor Malt) Weyermann®: mosto



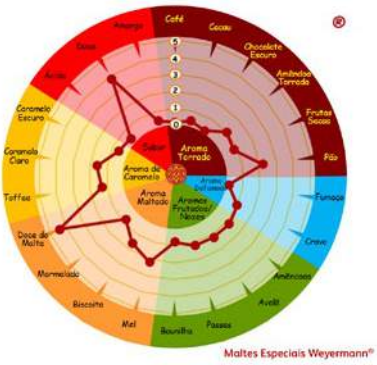
Maltes Especiais Weyermann®

Malte **Floor Escuro da Bohemia** *| Malte **Especial***

Cor do mosto:	12 a 20 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido de autênticas variedades de cevada tchecas (Bojos e Tolar), em original e tradicional maltaria de "Floor Malt" (Piso de Malteação) na Rep. Tcheca, de acordo com o mais alto padrão de qualidade Weyermann®. Para autênticas cervejas tchecas, Bock, Dark Lager, mas também para Dubbel e como base para demais cervejas escuras.		
Resultado:	Produz um intenso sabor e aroma adocicado de malte com notas de casca de pão e biscoito.		
Embalagem:	25 kg		

SOB ENCOMENDA

Malte Floor Escuro da Bohemia (Floor Malt) Weyermann®: mosto



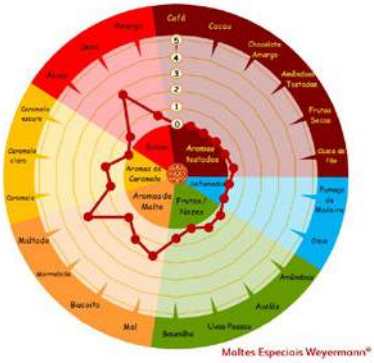
Maltes Especiais Weyermann®

Malte **Pilsen Barke®** *| Malte **Especial***

Cor do mosto:	2,5 a 4,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido da antiga variedade de cevada Barke®. Usado como excelente base para todas as cervejas Lager. Altamente modificado, com níveis favoráveis de proteína e glucanos. Excelentes propriedades de clarificação. Malte de grande flexibilidade com alta eficiência de extrato. Resultados ótimos para todas as modalidades de mostura.		
Resultado:	Cerveja com bom corpo, boa formação e retenção de espuma. Intenso aroma maltado.		
Embalagem:	25 kg		

SOB ENCOMENDA

Malte Pilsen Barke® Weyermann®: mosto

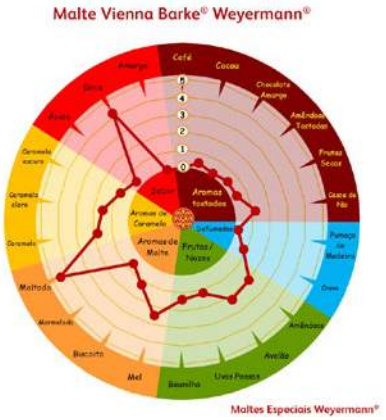


Maltes Especiais Weyermann®

Malte **Vienna Barke®**
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	6 a 9 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido da antiga variedade de cevada Barke®. Para cervejas Bavarian Dunkel, Festbier, Märzen, Stout, Viena, Premium Lager, Ale e demais cervejas especiais.		
Resultado:	Cerveja com corpo intenso e coloração dourada. Intensos flavors maltados e adocicados com sutis notas de mel, amêndoas e avelãs.		
Embalagem:	25 kg		

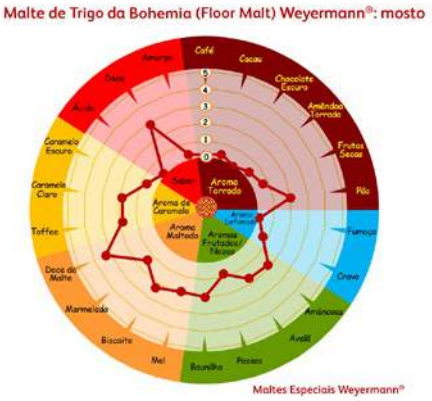
SOB ENCOMENDA



Malte **Floor de Trigo da Bohemia** *| Malte **Especial***

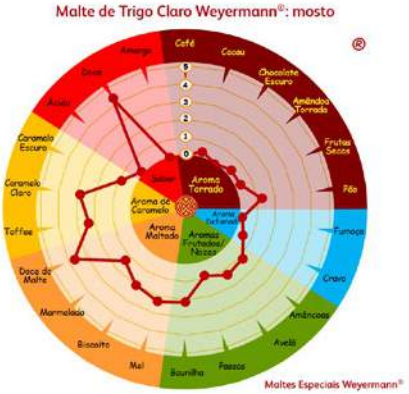
Cor do mosto:	3 a 5,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido de autênticas variedades de trigo tcheco de alta qualidade, em original e tradicional maltaria de "Floor Malt" (Piso de Malteação) na Rep. Tcheca, de acordo com o mais alto padrão de qualidade Weyermann®. Para autênticas cervejas tchecas de trigo e demais cervejas que desejam um corpo mais acentuado.		
Resultado:	Produz um intenso sabor e aroma de malte de trigo com um leve adocicado e corpo com sensação cremosa.		
Embalagem:	25 kg		

SOB ENCOMENDA



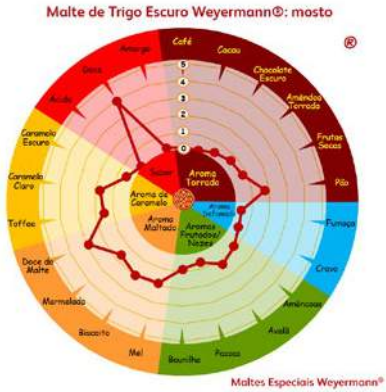
Malte de **Trigo Claro** *| Malte **Base***

Cor do mosto:	3 a 5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas de trigo, Hefeweizen, Weizenbock e também tipo Kölsch e Altbier.		
Resultado:	Intensificação da cremosidade, corpo e do aroma típico de alta fermentação. Confere notas de pão, nozes, biscoito, toffee e caramelo claro.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		



Malte de **Trigo Escuro** *| Malte **Especial***

Cor do mosto:	15 a 20 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte produzido com trigo de alta qualidade. Para cervejas Dunkel, Weizen, Hefeweizen, cervejas de trigo, Altbier, Kölsch, Weizenbock e cervejas de alta fermentação.		
Resultado:	Fornece corpo, cremosidade e complexos flavors de trigo, assim como coloração para cervejas de alta fermentação.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		

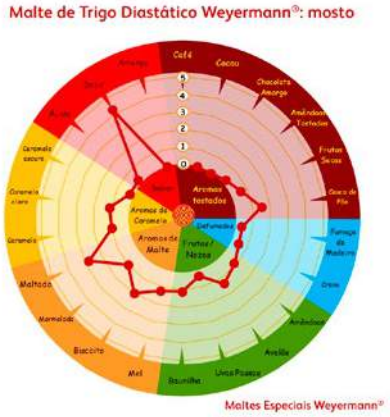


Malte de **Trigo Diastático** *| Malte **Especial***

Cor do mosto:	3 a 5 EBC
Utilização:	Pode ser utilizado para substituir parte do malte de trigo "regular". Utilizado em cervejas de trigo, Kölsch, Altbier, Weizenbock, cervejas sem álcool e demais cervejas especiais. Ideal para produção de destilados de malte.
Resultado:	Ideal para cervejas claras ou escuras em que um maior poder diastático é requerido na mostura. Produz um sabor maltado-adocicado.
Embalagem:	25 kg

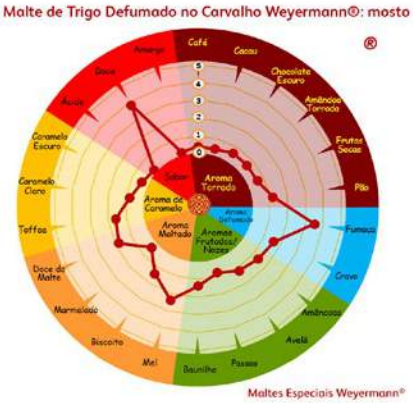
PARA CERVEJARIAS & DESTILARIAS

SOB ENCOMENDA



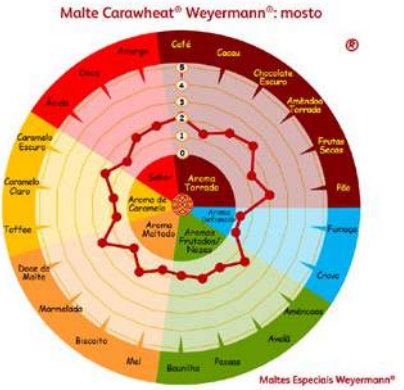
Malte de **Trigo defumado no Carvalho** *| Malte **Especial***

Cor do mosto:	4 a 6 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas defumadas, Hefeweizen, Ales, cervejas especiais, cervejas de trigo defumadas e Porter.		
Resultado:	Malte defumado em madeira de carvalho, fornece para a cerveja aroma suave defumado, doce do malte, notas de baunilha e mel.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



Carawheat®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	110 a 140 EBC	Quantidade:	Até 15%
Utilização:	Ideal para cervejas especiais de alta fermentação, cervejas de trigo, cervejas de trigo escuras, Witbier e Red Ale.		
Resultado:	Malte de trigo 100% caramelizado. Fornece cremosidade, corpo, cor e alguns aromas fenólicos do trigo à cervejas de alta fermentação. Sabor suave de caramelo, amêndoas, biscoito e aroma de pão.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



Malte de **Trigo Torrado**
*| Malte **Especial Torrado***

Cor do mosto:	900 a 1200 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Trigo de alta qualidade processado lenta e cuidadosamente em tambor de torrefação. Cereal homogeneamente torrado, marrom-café e bastante aromático. Utilizado principalmente em cervejas do tipo Dunkel, Weizen, Altbier, cervejas de alta fermentação, cervejas de trigo e demais cervejas especiais.		
Resultado:	Produz uma cerveja com coloração escura e sabores complexos em cervejas Ale escuras. Sabor torrado sutil, notas de café, chocolate amargo e casca de pão.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		SOB ENCOMENDA

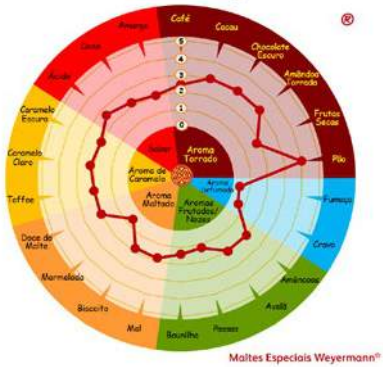
Malte de **Centeio**
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	4 a 10 EBC	Quantidade:	Até 60%
Utilização:	Cervejas de centeio Ale e Lagers, cervejas multigrãos e especiais.		
Resultado:	Proporciona para a cerveja aroma típico de centeio, doce do malte e notas de pão e mel.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		

Cararye®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	150 a 200 EBC	Quantidade:	Até 15%
Utilização:	Cervejas especiais, cervejas de centeio e cervejas multigrãos.		
Resultado:	Malte de centeio 100% caramelizado. Fornece para a cerveja aroma de biscoito, aroma típico de centeio, intenso aroma de pão, café, chocolate escuro e frutas secas. Confere coloração marrom escura para a cerveja.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		

Malte de Centeio Caramelo Weyermann®: mosto

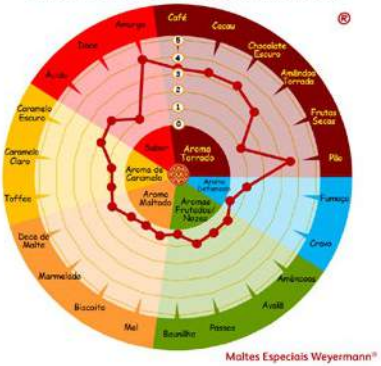


Maltes Especiais Weyermann®

Malte de **Centeio Torrado**
*| Malte **Especial Torrado***

Cor do mosto:	500 a 800 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Cervejas Lagers de centeio, cervejas especiais, Lagers e cervejas multigrãos.		
Resultado:	Fornece para a cerveja aroma e sabor típico de torrado. Notas de centeio, chocolate escuro e pão.		
Embalagem:	25 kg		SOB ENCOMENDA

Malte de Centeio Torrado Weyermann®: mosto

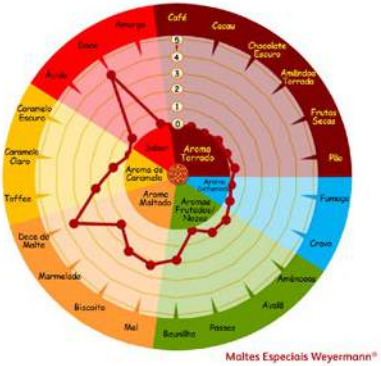


Maltes Especiais Weyermann®

Malte **Diastático**
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	2,5 a 4 EBC	
Utilização:	Poder enzimático (amilolítico) elevado. Acelera a sacarificação, melhora a eficiência e aumenta a proporção de açúcares fermentescíveis no mosto, sem perda de aroma do malte. Ideal para produção de destilados a base de malte e produção de cervejas com atenuação final aparente alta ou cervejas com extrato original elevado.	
Resultado:	Flavors maltados e adocicados.	
Embalagem:	25 kg	PARA CERVEJARIAS & DESTILARIAS / SOB ENCOMENDA

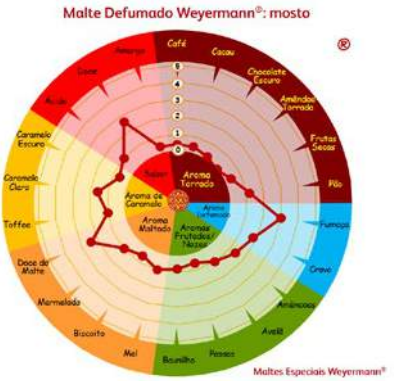
Malte Diastático Weyermann®: mosto



Maltes Especiais Weyermann®

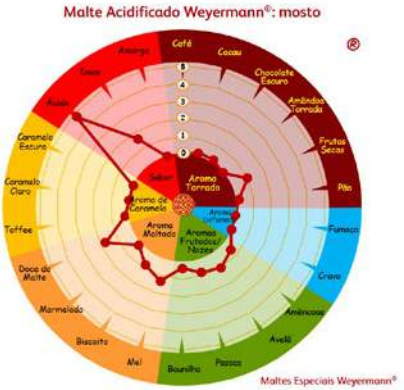
Malte **Defumado**
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	4 a 8 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas defumadas Kellerbier, Scottish Ales, Porter e cervejas de trigo com aroma defumado.		
Resultado:	Obtenção do típico sabor de defumado. Malte com notas de baunilha e mel.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



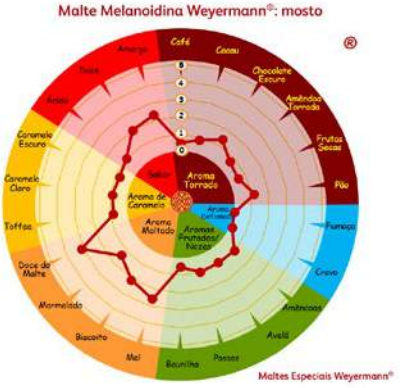
Malte **Acidificado**
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	2,5 a 12 EBC	Quantidade:	Até 10%. Cada 1% reduz o pH da mostura em 0,1.
Utilização:	Cervejas tipo Pilsen e demais estilos.		
Resultado:	Redução do pH do mosto, resultando em um melhor processo de mosturação. Intensificação da fermentação e cores de cervejas mais claras. Melhora a estabilidade do paladar e arredondamento da cerveja.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



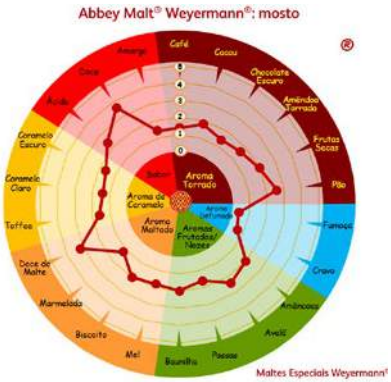
Melanoidina
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	60 a 80 EBC	Quantidade:	Até 20%
Utilização:	Cervejas vermelhas, Red Ales, Ales escuras, cervejas âmbar, Scottish, Irish Red Ale e Bock. Malte com alto grau de modificação, excelente flexibilidade e baixo teor de beta-glucanos.		
Resultado:	Melhoria da estabilidade do paladar e corpo da cerveja. Proporciona coloração do âmbar ao vermelho/marrom, sabor maltado com notas de mel e biscoito.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



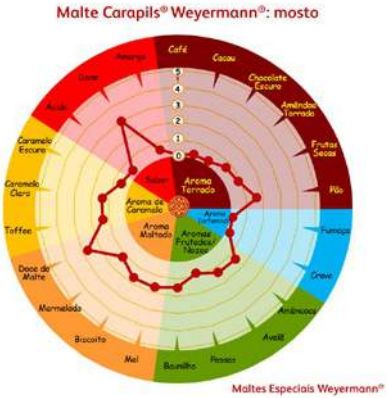
Abbey Malt®
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	40 a 50 EBC	Quantidade:	Até 50%
Utilização:	Para cervejas estilo Belga, Dubbel, estilos Abbey Ale, cervejas fortes, belgas especiais, "Bruin", Amber, Fruit Beers e Tripel.		
Resultado:	Malte com alto grau de modificação (amido e proteína), alta friabilidade e baixo valor de beta-glucanos. Proporciona forte aroma de malte para a cerveja. Coloração do âmbar ao vermelho escuro/marrom. Promove estabilidade no aroma de malte, notas de mel, nozes e chocolate.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



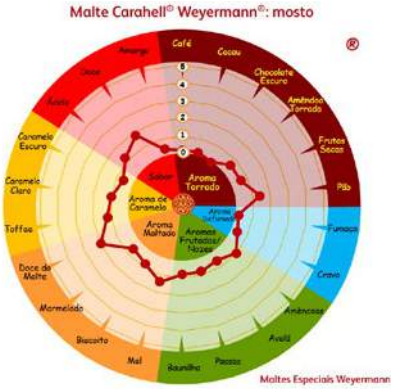
Carapils®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	2,5 a 6,5 EBC	Qntdade.:	5 a 10% (cervejas tipo Pilsen) e até 40% (cervejas leves e sem álcool).
Utilização:	Cerveja tipo Pilsen, Lagers, cervejas leves, com baixo teor de álcool e sem álcool.		
Resultado:	Melhoria na formação e estabilidade da espuma e corpo da cerveja. Possui sabor doce de malte e notas suaves de caramelo.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



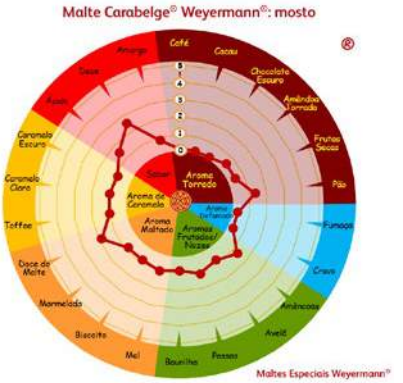
Carahell®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	20 a 30 EBC	Quantidade:	Até 30%
Utilização:	Cervejas Lagers, Ales leves, cervejas de trigo, Bock, com baixo ou nenhum teor de álcool.		
Resultado:	Incremento do corpo da cerveja, intensificação do aroma de malte e influência positiva na estabilidade da espuma da cerveja. Paladar mais completo e arredondado, sabor doce de malte com notas suaves de caramelo. Correção de cores muito claras em Lagers e Pilsen. Otimiza o paladar das cervejas de trigo.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		



Carabelge®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	30 a 35 EBC	Quantidade:	Até 30%
Utilização:	Para cervejas estilo Belga, cervejas sem álcool, Witbier, Amber, Blond Ale, "Bruin", Dubbel, Tripel, Fruit Beers e Maibock.		
Resultado:	Contribui para o corpo da cerveja e arredondamento do sabor, auxilia na formação de espuma cremosa e consistente. Sabor de frutas secas, nozes e caramelo.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		

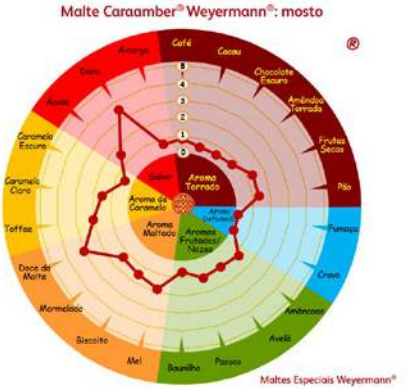


Carared®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	40 a 60 EBC	Quantidade:	Até 25%
Utilização:	Cervejas de coloração avermelhada, tipo Bock, Altbier, cervejas de trigo, Red Ales e Scottish Ales.		
Resultado:	Incremento do corpo da cerveja. Intensificação do aroma de malte, notas de caramelo, mel e biscoito. Incremento de cor mais escura e avermelhada.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		

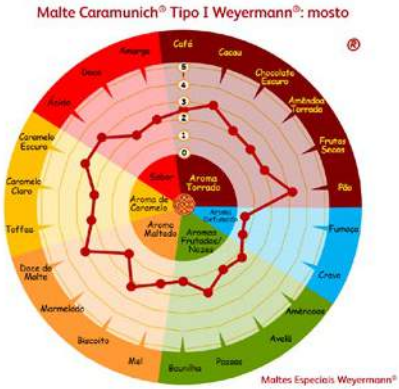
Caraamber®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	60 a 80 EBC	Quantidade:	Até 20%
Utilização:	Cervejas escuras, tipo Amber Lager, Brown Ale, Bock, Kellerbier, Irish Red e de cores vermelhas.		
Resultado:	Melhora o paladar e estabilidade do sabor da cerveja. Adiciona coloração avermelhada e confere notas de toffee, caramelo e pão.		
Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg		



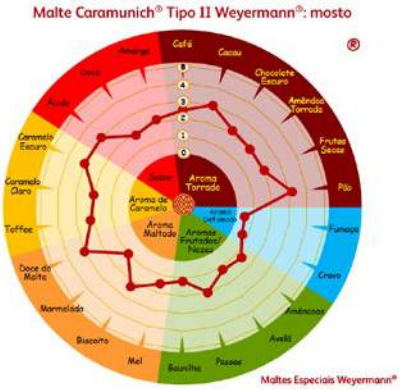
Caramunich® Tipo I
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	80 a 100 EBC	Quantidade:	Até 10%
Utilização:	Para cervejas claras de coloração intensa ou cervejas escuras. Dark Ale, Red Ale, Brown Ale e Bock.		
Resultado:	Incremento do corpo, intensificação do aroma de malte. Cores de cerveja mais escuras e avermelhadas. Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



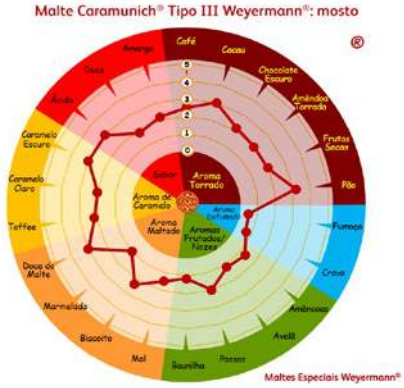
Caramunich® Tipo II
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	110 a 130 EBC	Quantidade:	Até 10%
Utilização:	Para cervejas claras de coloração intensa ou cervejas escuras. Dark Ale, Red Ale, Brown Ale e Bock.		
Resultado:	Incremento do corpo, intensificação do aroma de malte. Cores de cerveja mais escuras e avermelhadas. Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



Caramunich® Tipo III
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	140 a 160 EBC	Quantidade:	Até 10%
Utilização:	Para cervejas escuras com cores mais avermelhadas. Dark Ale, Red Ale, Brown Ale, Bock e outras.		
Resultado:	Incremento do corpo, intensificação do aroma de malte. Cores de cerveja mais escuras e avermelhadas. Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		

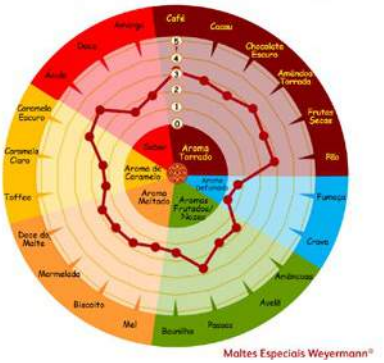


Carabohemian®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	170 a 220 EBC	Quantidade:	Até 15%
Utilização:	Utilizado principalmente em cervejas tchecas como Pilsen, Bock e Dark Lager, mas também em demais cervejas escuras e especiais.		
Resultado:	Fornece uma coloração âmbar escura a cobre intenso, melhora o corpo e adiciona um rico sabor maltado, de casca de pão, caramelo escuro e toffee.		
Embalagem:	25 kg		

SOB ENCOMENDA

Malte Carabohemian® Weyermann®: mosto



Special W®
*| Malte **Especial Caramelo***

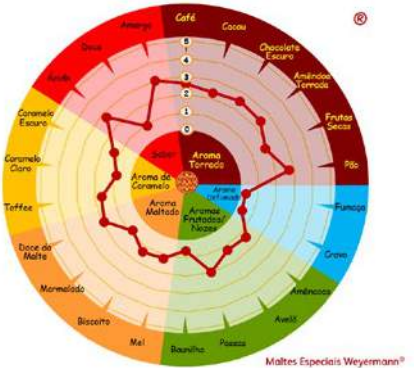
Cor do mosto:	280 a 320 EBC	Quantidade:	Até 30%
Utilização:	Cervejas escuras, Porter, Stout, Barley Wine, Doppelbock, e belgas.		
Resultado:	Intensificação do sabor de malte, coloração de âmbar escuro a cobre no produto final. Flavor de caramelo, casca de pão e uva-passa. Aroma suave de amêndoas.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		

Malte Special W® Weyermann®: mosto

Caraaroma®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	350 a 450 EBC	Quantidade:	Até 15%
Utilização:	Cervejas de coloração castanha e vermelha escura, como Bock, cervejas escuras, tipo Amber, Dark Ale, Stouts, Porter, Red Ale, Barley Wine, Irish Red e Lager.		
Resultado:	Melhora o paladar e estabilidade do sabor da cerveja. Coloração vermelha escura. Confere notas de nozes torradas, caramelo escuro e frutas secas.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		

Malte Caraaroma® Weyermann®: mosto

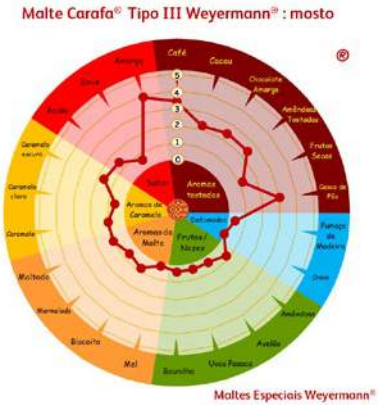


Carafa® Tipo I
| Malte ***Especial Torrado***

Cor do mosto:	800 a 1000 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Malte torrado cuidadosamente para adquirir uma coloração marrom-café, buquê de café expresso, aroma de cerveja escura e confere corpo às cervejas. Utilizado principalmente em cervejas escuras como Munich Dunkel, Porter, Stout, Schwarzbier, mas também em Altbier e demais cervejas Lager e Ale escuras.		
Resultado:	Produz uma cerveja com torrado suave, porém perceptível no retrogosto. No sabor predominam as notas de café, cacau, chocolate amargo e um intenso torrado.		
Embalagem:	25 kg		

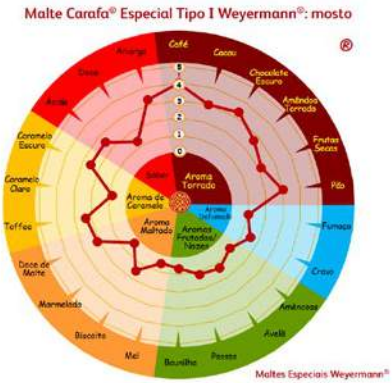
Carafa® Tipo III
| Malte ***Especial Torrado***

Cor do mosto:	1300 a 1500 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Malte torrado cuidadosamente para adquirir uma coloração marrom-café, buquê de café expresso, aroma de cerveja escura e confere corpo às cervejas. Utilizado principalmente em cervejas escuras como Munich Dunkel, Porter, Stout, Schwarzbier, mas também em Altbier e demais cervejas Lager e Ale escuras.		
Resultado:	Produz uma cerveja com torrado suave, porém perceptível no retrogosto. No sabor predominam as notas de café, cacau, chocolate amargo e um intenso torrado.		
Embalagem:	25 kg		



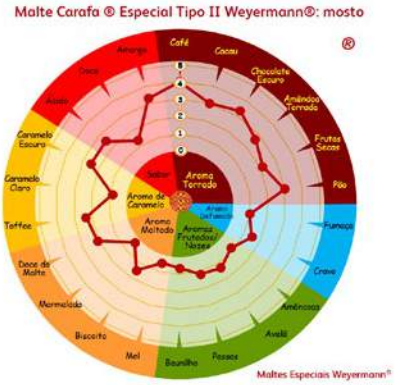
Carafa® Especial Tipo I
| Malte ***Especial Torrado***

Cor do mosto:	800 a 1000 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Ideal para todo tipo de cerveja escura como Dark Ale, Bock, Stout, Altbier e Porter.		
Resultado:	Intensificação do aroma típico de cerveja escura, coloração marrom-café. Por meio da utilização de um processo especial de polimento das cascas, há uma redução significativa do amargor, o que resulta em cervejas escuras mais suaves. Notas de café, cacau e chocolate amargo.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



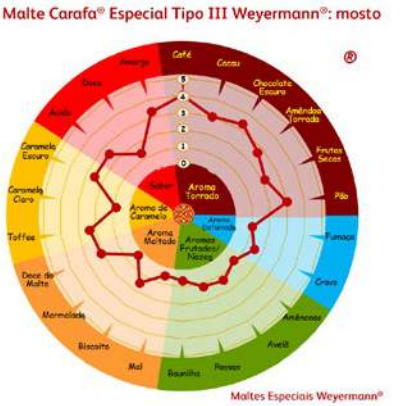
Carafa® Especial Tipo II
*| Malte **Especial Torrado***

Cor do mosto:	1100 a 1200 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Schwarzbier, cervejas escuras, Bock, Stout, Altbier e Porter.		
Resultado:	Fornece para a cerveja cor marrom-café, aroma suave de torrado, notas de café, cacau e chocolate escuro. Por meio de utilização de um processo especial de polimento das cascas, há uma redução significativa do amargor, o que resulta em cervejas escuras mais suaves.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



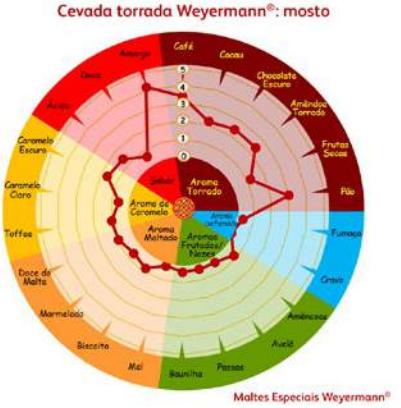
Carafa® Especial Tipo III
*| Malte **Especial Torrado***

Cor do mosto:	1300 a 1500 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Ideal para todo tipo de cerveja escura, como Dark Ale, Bock, Stout, Altbier e Porter.		
Resultado:	Intensificação do aroma típico de cerveja escura e coloração marrom-café. Por meio da utilização de um processo especial de polimento das cascas, há uma redução significativa do amargor, o que resulta em cervejas escuras mais suaves. Notas de café, cacau e chocolate amargo.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



Cevada **Torrada**
*| Cereal **Torrado***

Cor do mosto:	1000 a 1300 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Cevada de alta qualidade processada lenta e cuidadosamente em tambor de torrefação. É um cereal homogeneamente torrado. Utilizado principalmente em cervejas do tipo Stout, Imperial Stout e Porter.		
Resultado:	Produz uma cerveja com coloração bastante escura e um sabor torrado limpo e profundo com notas de café e cacau.		
Embalagem:	1 kg e 25 kg		



Malte de **Trigo Spelta**

*| Malte **Especial***

SOB ENCOMENDA

Cor do mosto:	3 a 7 EBC	Quantidade:	70%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Trata-se de uma variedade de malte de trigo claro com casca com elevada modificação e intenso aroma característico deste malte. Na Europa também chamado de "Schwabenkorn" - Cereal dos Suábios. Utilizado em cervejas do tipo Dinkelbier, Multigrãos, cervejas de trigo escuro e outras cervejas Ale.				
Resultado:	Pode ser usado até 70% na receita resultando em cervejas de alta fermentação de caráter com sabor levemente maltado e um suave aroma de pão e avelã. É um malte que tem alta atividade enzimática.				

MANN®

WEYER-

MANN®

WEYER-

MANN

Biscuit 50 MD™
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	50 a 70 EBC	Quantidade:	Até 15%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Para todas as cervejas especiais, cervejas belgas de Abadia, Ales e cervejas Bock.				
Resultado:	Fornece sabor e aromas de pão e biscoito, bem como uma coloração vermelha tendendo para marrom.				

Aroma 100 MD™
*| Malte **Especial***

SOB ENCOMENDA

Cor do mosto:	90 a 110 EBC	Quantidade:	Até 20%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Cervejas Amber, Red Ales, Stouts, Bock e Lagers em geral.				
Resultado:	Este malte promove a estabilidade de sabor, complexidade e arredondamento da cor da cerveja. Pronuncia o sabor maltado.				

Aroma 150 MD™
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	130 a 170 EBC	Quantidade:	Até 20%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Cervejas Amber, Red Ales, Stouts, Bock e Lagers em geral.				
Resultado:	Este malte promove a estabilidade de sabor, complexidade e arredondamento da cor da cerveja. Pronuncia o sabor maltado.				

Aromatic MD™
*| Malte **Especial***

SOB ENCOMENDA

Cor do mosto:	40 a 60 EBC	Quantidade:	Até 30%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Malte de germinação intensa e secagem suave. Para cervejas Trapistas, Abbey, Ambers, Ales e Bock.				
Resultado:	Intensos aromas maltados e uma profunda cor avermelhada. Promove a estabilidade sensorial da cerveja.				

Cara 20
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	10 a 20 EBC	Quantidade:	Até 30%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Para cervejas Pale Ale, Golden Ale, Light Beer e Pilsen.				
Resultado:	Seu sabor específico é atingido devido ao seu processo de caramelização e secagem a temperaturas baixas. Aumenta a estabilidade de espuma. Pode inclusive ser adicionado a cervejas Pilsen para melhorar sua espuma sem grande interferência na cor se usado em porcentagens menores.				

Cara 50 MD™
*| Malte **Especial Caramelo***

CONSULTE DISPONIBILIDADE

Cor do mosto:	40 a 60 EBC	Quantidade:	Até 25%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Malte caramelo/crystal claro bastante utilizado pelas cervejarias belgas para produção de cervejas de Abadia. Ressalta coloração dourada a âmbar na cerveja. Recomendado para cervejas belgas, Pale Ale e Golden Ale.				
Resultado:	Produz um aroma rico e doce como caramelo e um sabor singular de toffee.				

Special B®
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	300 a 350 EBC	Quantidade:	Até 10%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Para cervejas belgas de Abadia e Trapistas, Stouts e Dark Ales.				
Resultado:	Com processo único de secagem dupla, o malte Special B® adquire aromas e sabores únicos. Confere à cerveja um sabor intenso de caramelo e uvas-passas, típico das cervejas belgas. Pode substituir maltes Chocolate ou Torrados caso o amargor não seja desejado.				

Trigo **Claro MD™**
*| Malte **Base***

Cor do mosto:	2,5 a 3,5 EBC	Quantidade:	Até 70%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg
Utilização:	Cervejas de trigo, Hefeweizen, Weizenbock, Dunkel, Bock, Kölsch, Altbier, para cervejas com reduzidos teor de álcool e sem álcool.				
Resultado:	Intensificação do aroma típico de trigo, notas de pão, nozes, biscoito e caramelo. Em cervejas de trigo contribui para a turbidez característica do estilo. Ótimo para incrementar a estabilidade de espuma.				

Pilsen
*| Malte **Base***

Cor do mosto:	2,5 a 3,5 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg
Utilização:	Malte base que pode ser utilizado em todos os tipos de cerveja.				
Resultado:	Com coloração clara e baixo teor de proteínas, este malte é produzido utilizando as melhores cevadas europeias de duas fileiras. Bem modificado, ele pode ser utilizado em mostura single infusion. Devido ao seu alto poder enzimático pode ser utilizado até 100% na composição de todos os tipos de cerveja.				

Maris Otter Ale
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	5,5 a 7,5 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg
Utilização:	Malte produzido com a cevada Maris Otter de alta qualidade. Pode ser utilizado para todos os tipos de cervejas claras ou como base para cervejas especiais. Muito utilizado para cervejas Ale.				
Resultado:	Excelentes resultados em cervejas Ales.				

Extra Pale Maris Otter
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	3 a 4 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg
Utilização:	Versão mais clara do malte produzido com a cevada Maris Otter. Para cervejas Lager ou cervejas claras como Golden Ales.				
Resultado:	Desenvolvido para a produção de cervejas de coloração clara. Excelentes resultados para mostos bem mais claros.				

Best Ale
*| Malte **Base***

Cor do mosto:	5,5 a 7,5 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg
Utilização:	Malte homogêneo e bem modificado oriundo de cevada inglesa duas fileiras de inverno com alta qualidade e baixo teor de proteína. Principal e tradicional ingrediente de Ales, Porters e Stouts.				
Resultado:	Coloração mais elevada, dulçor balanceado e sabores maltados fazem deste malte um dos mais populares e distintos.				

Pale Ale Extra
*| Malte **Base***

SOB ENCOMENDA

Cor do mosto:	3 a 4 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg
Utilização:	Malte homogêneo e bem modificado, oriundo de cevada inglesa com alta qualidade e médio teor proteico. Desenvolvido para cervejarias que demandam um malte de coloração mais baixa e boa eficiência e performance na cervejaria quando usada uma mosturação isotérmica. Principal e tradicional ingrediente de Pale Ales, Golden Ales e Lagers.				
Resultado:	Baixa coloração, dulçor balanceado e sabores maltados.				

Amber Malt Torrado Claro
*| Malte **Especial Torrado***

SOB ENCOMENDA

Cor do mosto:	60 a 80 EBC	Quantidade:	Até 15% (poder diastático nulo)	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	O malte Amber possui a mais baixa coloração da linha dos maltes torrados. Ótimo para Ales, Milds, Porters e Stouts.				
Resultado:	Transmite uma sensação suave de torrado e biscuit. Bom para destacar o sabor torrado sem muita intensidade				

Crystal 150
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	160 a 180 EBC	Quantidade:	Até 10%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Indicado para todos os estilos ingleses, principalmente Blond Ale, Pale Ale, Amber Ale, Bitters e Brown Ales.				
Resultado:	Fornece dulçor, sabores caramelo e uma tonalidade dourada.				

Chocolate
*| Malte **Especial Torrado***

Cor do mosto:	900 a 1100 EBC	Quantidade:	Até 5%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Intenso em cor e sabor, é perfeito para Brown Ales, Bitters, Stouts e Porters.				
Resultado:	Fornece aroma e sabor de café tostado e chocolate escuro.				

Brown
*| Malte **Especial Torrado***

Cor do mosto:	120 a 150 EBC	Quantidade:	Até 20%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Malte torrado de baixa coloração. Para cervejas Porter e demais cervejas escuras.				
Resultado:	Sabores torrados suaves.				

Trigo **Pré-gelatinizado**
*| Cereal **Não-Maltado***

Cor do mosto:	2,8 a 5 EBC	Quantidade:	Até 30%	Embalagem:	1 kg e 25 kg
Utilização:	Produzido de variedades de trigo mole, cozidos em alta temperatura para gelatinizar o endosperma amiláceo. Para típicas Ales inglesas e Witbier.				
Resultado:	Promove uma melhor retenção de espuma e confere corpo característico de trigo não maltado.				

Malte **Dextrin**
*| Malte **Especial Caramelo***

Cor do mosto:	2,5 a 3,5 EBC	Quantidade:	Até 10%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg
Utilização:	É um malte caramelo claro pouco modificado com a função de fornecer compostos de peso molecular mais elevado para incremento de corpo e estabilidade de espuma. A inclusão do malte Dextrin é particularmente benéfica para correção de corpo e espuma em cervejas cuja a composição do malte pilsen é elevada. A baixa cor permite que ele seja usado numa proporção superior aos outros maltes caramelos.				
Resultado:	Cerveja com corpo mais cheio e incremento da estabilidade da espuma sem afetar a cor.				

Malte de **Aveia Naked** *(sem casca)*
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	2 a 3 EBC	Quantidade:	Até 15%	Embalagem:	1 kg, 5 kg e 25 kg

Utilização:	Contribui para formação e manutenção da espuma tornando a cerveja ainda mais cremosa e complexa. Ideal para Nut Brown Ale, Stouts e Porter, mas pode ser usada para todas as cervejas que já usam aveia não maltada. Diferente dos flocos de aveia o malte de aveia é mais solubilizado resultando em menores problemas na clarificação. "Se você ainda não usou, você provavelmente não criou algo tão distinto."
Resultado:	Exclusivo sabor de nozes, suave maltado, tostado. Incrementa a sensação de aveludado. Considerado um adjunto para flavor.

Malte **Munique Dark**
*| Malte **Especial***

Cor do mosto:	40 a 50 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	1 kg e 25 kg

Utilização:	Malte escuro fabricado como maltes base tradicionais. O processo é conduzido de tal maneira que resulta em níveis mais altos de proteína solúvel e açúcares simples que interagem durante a secagem para produzir um produto rico em melanoidina e outros compostos de cor e sabor.
Resultado:	Cores douradas vivas até um alaranjado intenso. Os sabores maltados são muito semelhantes aos maltes caramelos.

Low Colored Chocolate *Chocolate Claro*
*| Malte **Especial Torrado***

SOB ENCOMENDA

Cor do mosto:	450 a 650 EBC	Quantidade:	Até 15%	Embalagem:	1 kg e 25 kg

Utilização:	É o representante mais claro da linha dos chocolates. Dá sabores secos e torrados mais suaves para cervejas escuras.
Resultado:	Com suaves notas de chocolate, café e pouca adstringência.

Premium Peated Malte Turfado
*| Malte **Especial***

PARA CERVEJARIAS & DESTILARIAS

Cor do mosto:	Claro	Quantidade:	Até 100% de 8 a 10 mg de fenóis por kg de malte	Embalagem:	1 kg e 25 kg

Utilização:	Variedade selecionada de cevada de duas fileiras para produzir malte premium para destilação e para cervejas especiais. Essas variedades de cevada fornecem um alto nível de extrato e elevada atenuação. Produzido na Escócia e secado diretamente com turfa da região.
Resultado:	Aroma e flavor fenólico característico dos whiskies da ilha escocesa da costa oeste.

Premium Distilling Malt
*| Malte **Especial***

PARA CERVEJARIAS & DESTILARIAS

Quantidade:	até 100%	Embalagem:	25 kg

Utilização:	Malte premium para destilação. Feito a partir de cevada com o máximo desenvolvimento enzimático. Rico em alfa e beta amilase, dando alto poder diastático, necessário para a conversão do amido de outros grãos em açúcares fermentescíveis.
Resultado:	Fornece um alto nível de extrato e fermentabilidade, conferindo um ótimo rendimento.

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA **O UNIVERSO CERVEJEIRO**

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO

agraria
malte

CEREAIS **NÃO MALTADOS**

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO

agraria
malte

Agrária Malte

Cereais não maltados e adjuntos para produção de cervejas.

Ingredion

High maltose.

Flakes de Milho

agraria malte

Endosperma do milho degerminado, pré-gelatinizado, laminado e moído, utilizado como adjunto cervejeiro. Cor: claro (2 EBC).

Vantagens:	- Não é necessário pré-cozimento (gelatinização) - Ganho de produtividade (mesmo equipamento-dosagem sólidos) - Aumento do rendimento na sala de brassagem - Fácil armazenamento e utilização				
Utilização:	até 45% de composição da receita	Validade:	até 120 dias	Embalagem:	25 kg, big bag de 1.000 kg e granel

Aveia Laminada

CONSULTE DISPONIBILIDADE

Passa por um processo térmico para inativação da enzima Lipase, o que impede sua atuação no processo da mostura, evitando-se assim a oxidação e alteração sensorial da cerveja produzida. Aumenta a sensação de cremosidade na boca dando uma sensação mais aveludada no gole. Doses mais elevadas incrementam a turvação desejada em alguns estilos.

Descrição:	Obtido pela laminação dos grãos de ***Avena sativa*** limpos, composto por todas as partes do grão, apresentando granulometria grossa.		
Validade:	até 120 dias em temperatura ambiente	Embalagem:	25 kg

Trigo Laminado

CONSULTE DISPONIBILIDADE

Incrementa moléculas de proteínas de alto peso molecular que promovem a melhoria significativa da cremosidade e estabilidade da espuma. Uma porção mais elevada resulta numa turvação desejada em alguns estilos, assim como os sabores característicos.

Descrição:	Produto obtido a partir do cereal limpo, resultante da prensagem do grão de trigo inteiro, compondo todas as partes do grão.		
Validade:	até 120 dias em temperatura ambiente	Embalagem:	25 kg

High Maltose

Ingredion

Xarope desidratado com alto teor de maltose obtido através da mais avançada tecnologia de conversão do amido. Funciona como adjunto no processo de fermentação para produção de cervejas em substituição de grits e malte.

Vantagens:	- Ganho de produtividade - Aumento do rendimento na sala de brassagem - Economia com energia elétrica - Redução no custo com vapor - Otimização do uso de OD's - Fácil armazenamento e utilização	Perfil de açúcares:	Glucose (DP1) — Máx. 12% Maltose (DP2) — Min. 42% Maltotriose (DP3) — Min. 10% Dextrinas (DP4+) — 23 - 28%
Açúcares Fermentáveis:	72% - 77%	Embalagem:	25 kg

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA **O UNIVERSO CERVEJEIRO**

Serviços

CERVEJARIA EXPERIMENTAL

Com a operação iniciada em março de 2015, a **Cervejaria Experimental** é uma iniciativa inovadora no Brasil, com o objetivo de auxiliar os clientes a aperfeiçoar continuamente seus produtos. A Cervejaria Experimental foi concebida em parceria com a **Weyermann®.**

A **Agrária Malte** oferece aos seus clientes uma estrutura única e completa para testes e desenvolvimento de cervejas. Para o experimento de receitas e produtos, são disponibilizados todos os insumos e equipe técnica da Agrária Malte.

- **11 tanques fermentadores/ maturadores cilindro-cônicos**

  Capacidade individual útil: **250 litros**
  Com sistema de frio compacto e programável

- **Sistema manual de envase de barris e garrafas**

  Capacidade de **20 barris/h** e até **120 garrafas/h.**

- **Pasteurizador de Imersão**

  Para **300 garrafas**

- **Filtração, pasteurização, envase em garrafa e em barril.**

- **Possibilidade de envelhecimento das cervejas em barris de madeira em nossa adega (Keller).**

- **Visita exclusiva às instalações da Agrária**

  Maltaria, pesquisa de cevada e lúpulo, museu e laboratório. Ao final da visita/ produção, o cliente recebe uma presente exclusivo.

- **A produção é do cliente, ele leva envasada da forma que preferir.**

  Além disso, recebe uma análise completa da cerveja do nosso laboratório e avaliação dos Biersommeliers da Agrária.

LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE CERVEJAS

Através do **Laboratório Central,** a Agrária Malte oferece aos seus clientes diversas análises de cervejas. São elas:

- **Extrato**
  Original, Real e Aparente
- **Álcool**
- **Amargor**
- **Diacetil**
- **Carbonatação**
- **Oxigênio dissolvido**
- **Cor**
- **Turbidez**
- **pH**
- **Estabilidade de espuma**
- **Granulometria da moagem**

MAIS DE **95 MIL** **ANÁLISES LABORATORIAIS** REALIZADAS ANUALMENTE

LISTA DE **ABREVIAÇÕES**

HVG

Hopfenverwertungsgenossenschaft/
Cooperativa de Processamento de Lúpulo

EBC

European Brewery Convention/
Convenção Cervejarias Europeias

pH

É o símbolo para uma medida físico-
química potencial hidrogeniônico ou
potencial de hidrogênio.

MD

Mouterij Dingemans™ / Maltaria Dingemans™

TM

Abreviação para uma marca não registrada,
ou seja, uma marca utilizada para promover
marcas ou bens.

ABV

Alcohol by volume / Álcool por volume

°P

Grad Plato / Graus Plato

OG

Original Gravity / Gravidade Original

IPA

Indian Pale Ale

ESB

Extra Special Bitter / Estilo de cerveja
clássico inglês

FG

Final Gravity / Gravidade Final

SRM

Standard Reference Method / Método
de Referência para Realização e
Interpretação de Análises

IBUs

É abreviação de International Bitter Units e
trata-se de uma medida para averiguar o quão
amarga é uma cerveja.

KWT

Kalt-Warm-Test / Teste para determinação da
estabilidade coloidal / Tempo de prateleira de
uma cerveja.

PGA

Propilen Glycol Alginate / Alginato
de Propilenoglicol

CIP

Clean in Place / Limpeza em Circuito Fechado

FAN

Free Amino Nitrogen / Aminoácidos Livres

HPLC

High Performance Liquid Chromatography /
Cromatografia liquida de maior alta eficiência

AGRÁRIA MALTE ONLINE

Agora que você já conhece toda nossa linha de produtos e serviços, não deixe de acessar nossa biblioteca de conteúdos exclusivos. O acervo é composto por palestras, apresentações e materiais complementares sobre cerveja, insumos, métodos de produção e muito mais. Além disso, disponibilizamos várias receitas, incluindo receitas assinadas por nossos cervejeiros.

Então não perca tempo!

Consulte também nossa política de devolução e os laudos técnicos.

SIGA TAMBÉM:

Agrária Malte

@agrariamalte

Agrária Malte

WWW.AGRARIA.COM.BR/MALTE

REPRESENTANTES COMERCIAIS

Caixeiro Viajante
Porto Alegre - RS
+55 (51) 98044-3900
vendas@cxvj.com.br
marcelo@cxvj.com.br

G. Rossi
Araucária - PR
+55 (41) 9 9943-8532
rosangela@grossiagro.com.br
jean@grossiagro.com.br
faturamento.malte@grossiagro.com.br

BR Craft Representações
Rio de Janeiro - RJ
+55 (21) 98872-9277
+55 (21) 99884-3840
+55 (21) 4103-3840
rafael@brcraft.com.br
daniele@brcraft.com.br
arthur@brcraft.com.br

Minas Maltes
Belo Horizonte - MG
+55 (31) 97186-7871
vendas@minasmaltes.com.br
comercial@minasmaltes.com.br

Heicam
Heidemann & Campos
Joinville - SC
+55 (47) 3025-4007
+55 (47) 9 9148-2828
comercial@heicam.com.br

Maltes Centro Oeste
Brasília - DF
+55 (61) 9 8117-3869
comercial@maltescentrooeste.com.br

Prozyn
São Paulo - SP
+55 (11) 9 9485-6842
andrea.vantol@prozyn.com.br
natalia.oliveira@prozyn.com.br
flavio.melo@prozyn.com.br

Malte Norte
Recife - PE
+55 (81) 99906-3753
+55 (81) 99959-1922
+55 (81) 3129-8319
contato@maltenorte.com.br
filipe@maltenorte.com.br
manuela@maltenorte.com.br

EXTERNOS:

Colômbia
Brewex Insumos Cerveceros
+57 304 387 2701
info@brewex.com.co
www.brewex.com.co

Paraguai
Authen Beer Insumos Cerveceros
+59 981 180663
ventas@authenbeer.com.py

PARCEIROS

arketipo.com.br

agraria malte

www.agraria.com.br
Agrária Malte
@agrariamalte