

Extracto de Malte

Designa-se por extracto de malte o resultado da desidratação do mosto de malte até ao estado sólido ou pastoso, devendo, quando reconstituído, apresentar as propriedades do mosto de malte. Este produto pode ser utilizado como única fonte de açúcar fermentável ou, apenas por opção, ser misturado com malte de cevada. O extracto de malte pode surgir em duas formas: em xarope ou em pó, sendo que neste último caso tal significa que lhe foi removida quase toda a água. As cervejas produzidas com extracto de malte podem atingir um excelente nível, apenas se detectando, em algumas, uma certa falta de corpo e carácter tendencialmente seco.

