



Molí Muntada

Desde 1942

Cereales Malteados

La malta es la forma de denominar a un cereal que puede ser cebada, trigo, centeno... que ha sido sometido a un proceso de germinación y secado.

El cereal es una semilla con gran cantidad de almidón y proteínas.

El almidón es una sustancia que está compuesta por largas cadenas de azúcares dónde cada eslabón es una molécula de azúcar (glucosa). Durante el malteado parte del almidón se descompone en azúcares más simples (maltosa) debido a que se activan ciertas proteínas



enzimáticas contenidas en el grano (amilasas o diastasas). Estas enzimas serán los responsables de fragmentar los eslabones de la larga cadena de almidón. El malteador debe detener el proceso de germinación, mediante el secado, en el momento en que la mayor cantidad de proteínas hayan sido degradadas y la mayor cantidad de almidón haya sido convertido en maltosa (justo antes de que esta maltosa sea consumida por el embrión de esta nueva planta).



Molí Muntada, especialistas en el tueste personalizado de cereales malteados

A través del proceso de malteado, pueden conseguirse diferentes tipos de malta. Unas con actividad enzimática activa, que sirven para ajustar la cantidad de maltosa existente en las harinas de trigo, de esta forma se mejoran el aspecto exterior y el sabor, además de equilibrar posibles carencias de maltosa en la harina.

Otras, efectuando variaciones durante el proceso de tostado, varían a voluntad los sabores y olores que son las principales características que se buscan mediante la utilización de maltas tostadas y maltas caramelizadas. Estas maltas una vez finalizado el proceso de malteado, Molí Muntada, efectúa el proceso de tueste según

los requerimientos de cada cliente, posteriormente se procede a su molturación, efectuándose antes de su envasado final a un ajuste en el tono de color requerido durante la homogenización del lote de fabricación, utilizando para ello un colorímetro, método utilizado como referencia del resultado final, más preciso que el método

convencional maltero (EBC), muy efectivo en cervecería pero poco preciso en su aplicación en panificación. La utilización del colorímetro permite a nuestros clientes utilizar dosificaciones automáticas gracias a la estabilidad y homogeneidad de tono de color de todos los lotes del mismo tipo de harina.

