



Molí Muntada

Des de 1942

Cereales Maltats

El malt és la forma de denominar a un cereal que pot ser ordi, blat, sègol... que ha estat sotmès a un procés de germinació i assecatge. El cereal és una llavor amb gran quantitat de midó i proteïnes. El midó és una substància que està formada per llargues cadenes de sucres on cada baula és una molècula de sucre (glucosa). Durant el maltatge, el midó es descompon en sucres més simples (maltosa) perquè s'activen certes proteïnes enzimàtiques contingudes en el gra



(amilases o diastases). Aquests enzims seran els responsables de fragmentar les baules de la llarga cadena de midó. El maltejadore ha d'aturar el procés de germinació, mitjançant l'assecatge, en el moment en què la major quantitat de proteïnes hagin estat degradades i la major quantitat de midó hagi estat convertit en maltosa (just abans que aquesta maltosa sigui consumida per l'embrió d'aquesta nova planta).



Molí Muntada, especialistes en la torrefacció personalitzada de cereals maltats

A través del procés de maltatge, es poden aconseguir diferents tipus de malt. Uns, amb activitat enzimàtica activa, serveixen per ajustar la quantitat de maltosa que hi ha a les farines de blat, i d'aquesta manera es milloren l'aspecte exterior i el gust, a més d'equilibrar possibles mancances de maltosa a la farina.

D'altres, efectuant variacions durant el procés de torrat, varien a voluntat els gustos i les olors que són les característiques principals que es busquen mitjançant la utilització de malts torrats i malts caramel·litzats. Amb aquests malts, un cop finalitzat el procés de maltatge, Molí Muntada efectua el procés de torrefacció

segons els requeriments de cada client. Posteriorment, es procedeix a la seva mòlta i, abans d'envasar-lo, s'efectua un ajustament en el to de color requerit durant l'homogeneïtzació del lot de fabricació. Per fer-ho s'utilitza un colorímetre, mètode utilitzat com a referència del resultat final, més precís que el mètode convencional del

malt (EBC), molt efectiu en cerveseria però poc precís en la seva aplicació en panificació. La utilització del colorímetre permet als nostres clients utilitzar dosificacions automàtiques gràcies a l'estabilitat i homogeneïtat del to de color de tots els lots del mateix tipus de farina.

