



Molí Muntada

Depuis 1942

Céréales Maltées

Le malt est le terme employé pour désigner une céréale, qu'il s'agisse de l'orge, du blé, du seigle..., ayant été soumise à un traitement de germination et de séchage. La céréale est une graine possédant une grande quantité d'amidon et de protéines. L'amidon est une substance formée par de longues chaînes de glucides où chaque maillon correspond à une molécule de sucre (glucose). Pendant l'opération de maltage, l'amidon se décompose en glucides plus simples (maltose) sous l'action



de certaines protéines enzymatiques présentes dans la graine (amylases ou diastases). Ces enzymes ont pour fonction de fragmenter les maillons de la longue chaîne d'amidon. Le malteur doit interrompre la phase de germination à l'aide du séchage au moment où la plus grande quantité de protéines a été dégradée et la plus grande quantité d'amidon a été convertie en maltose (juste avant que ce maltose ne soit consommé par l'embryon de cette nouvelle plante).



Molí Muntada, le spécialiste de la torréfaction personnalisée des céréales maltées

L'opération de maltage permet d'obtenir différents types de malts. Certains avec une activité enzymatique active qui servent à ajuster la quantité de maltose existant dans les farines de blé afin d'en améliorer l'aspect extérieur et le goût tout en compensant certaines carences de la farine en maltose.

En procédant à des variations pendant la torréfaction, on peut modifier à volonté les saveurs et les odeurs qui constituent les principales caractéristiques recherchées à travers l'utilisation de malts torréfiés et de malts caramélisés. Au terme de l'opération de maltage, Molí Muntada procède à la phase de torréfaction

en appliquant les critères de chaque client, avant de moudre la céréale et de procéder, avant son conditionnement, à un ajustage de la couleur nécessaire pour l'homogénéisation du lot de fabrication, en utilisant à cette fin un colorimètre, une méthode utilisée comme référence du résultat final

plus précise que la méthode conventionnelle des malteries (EBC), très efficace pour les brasseries mais moins précise pour être appliqué en panification. L'usage du colorimètre permet à nos clients d'utiliser des dosages automatiques grâce à la stabilité et à l'homogénéité de la couleur de tous les lots du même type de farine.

