



# Molí Muntada

Desde 1942

## Cereais Maltados

O malte é a forma de denominar um cereal que pode ser a cevada, o trigo, o centeio... que foi submetido a um processo de germinação e secagem.

O cereal é uma semente com grande quantidade de amido e proteínas. O amido é uma substância que é composta por longas cadeias de açúcares onde cada elo é uma molécula de açúcar (glicose). Durante a maltagem parte do amido é decomposto em açúcares mais simples (maltose) devido a que são activadas determinadas



proteínas enzimáticas contidas no grão (amílases ou diástases). Estas enzimas serão as responsáveis por fragmentar os elos da longa cadeia de amido.

O processo de germinação deve ser parado, mediante a secagem, no momento em que a maior quantidade de proteínas tenham sido degradadas e a maior quantidade de amido tenha sido convertido em maltose (antes desta maltose ser consumida pelo embrião desta nova planta).



**Molí Muntada, especialistas na torrefacção personalizada de cereais maltados.**

Através do processo de maltagem, é possível conseguir diferentes tipos de malte. Uns com actividade enzimática activa, que servem para ajustar a quantidade de maltose existente nas farinhas de trigo, desta forma melhora-se o aspecto exterior e o sabor, além de equilibrar possíveis carências de maltose na farinha.

Outros, efectuando variações durante o processo de torrefacção, consegue-se variar os sabores e odores que são as principais características que se procuram mediante a utilização de maltes torrados e maltes caramelizados. Estes maltes depois de finalizado o processo de maltagem, Molí Muntada, efectua o processo de torrefacção de acordo

com os requerimentos de casa cliente, posteriormente procede-se à moagem, efectuando-se antes de ser embalado um ajuste na tonalidade requerida durante a homogeneização do lote de fabricação, utilizando para isso um colorímetro, método utilizado como referência do resultado final, mais preciso que o método convencional

malteiro (EBC), muito efectivo na cervejaria mas pouco preciso na sua aplicação na panificação. A utilização do colorímetro permite aos nossos clientes dosificar de forma automática graças à estabilidade e homogeneidade da tonalidade de todos os lotes do mesmo tipo de farinha.

