

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Marca Comercial: AK DAMM

Especificación: 100% Malta

Ingredientes composición: Agua, *Malta de cebada* *, Lúpulo.

* Contiene gluten

Almacenaje: Conservar en lugar fresco y seco. Preservar de la luz.

Tª Conservación: Recomendable entre 0-20°C

Consumo preferente: 12 meses

Características Químicas (valores promedio):

Extracto Seco primitivo (% p/p)	11,5
Alcohol (% v/v)	4,8
pH	4,2
Anhídrido carbónico (g/l)	5,5
Color (EBC)	10
Amargo (IBU)	13
Acidez (g ácido láctico/l)	2,3
Anhídrido sulfuroso (mg/l)	1,6

Características Nutricionales (valores promedio por 100 ml):

Hidratos de Carbono (g)	3,8
de los cuales:	
Azúcares (g)	< 0,5
Proteína (g)	0,5
Grasas (g)	0,0
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados (g)	0,0
Fibra alimentaria (g)	< 0,1
Sal (g)	< 0,01
Valor energético (kcal)	44

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Marca Comercial: AK DAMM

Especificación: 100% Malta

Declaración de ausencia de elementos transgénicos:

Este producto no contiene ni es producido a partir de ningún material u organismo modificado genéticamente.

Características microbiológicas:

La fermentación del mosto produce la aparición del alcohol presente en la cerveza que en sí mismo tiene un efecto inhibitorio para los microorganismos. A este beneficioso efecto del alcohol hay que añadir las propiedades antisépticas naturales del lúpulo, la práctica ausencia de oxígeno, la presencia de anhídrido carbónico, la naturaleza ácida y la escasez de nutrientes, características que impiden el desarrollo de microorganismos patógenos.

Nota de cata:

Color caoba claro de reflejos tostados. Espuma ligeramente tostada. Limpia y brillante, con una burbuja densa y delicada. Se realzan los aromas especiados y penetrantes. Las sensaciones de dulzor-amargor se equilibran con una buena acidez y la sensación a levadura fresca. Los tostados y la salivación que provocan la dotan de una personalidad delicada y sabrosa.

La temperatura recomendada de consumición es de 5° a 7° C.

Política de Calidad y Medioambiente:

S.A. DAMM tiene implantado un sistema de calidad y un sistema de gestión medioambiental, certificados respectivamente de acuerdo con las normas ISO 9001 e ISO 14001. En el marco del sistema de Calidad se incluyen los aspectos relacionados con la Seguridad Alimentaria de acuerdo con los principios del APPCC.