

| 1. VARIEDADES PREFERIDAS | 2. VARIEDADES DE USO ESPECÍFICO |
|--|---------------------------------|
| PEWTER, SCARLETT, QUENCH, HENLEY, SHAKIRA | PRESTIGE, CLAIRION |

- 1.- **Variedades preferidas:** variedades que por su calidad cervecera son las más apreciadas.
- 2.- **Variedades de uso específico:** variedades que se pueden utilizar para determinados tipos de malta.
- 3.- **Variedades en observación:** estas variedades han demostrado buenas características malteras. Actualmente en pruebas para confirmar su adaptación agronómica a las distintas condiciones del campo español, **Belgrano**.



Especificaciones orientativas de Calidad

(Conforme a estudios técnicos independientes para el fomento de la calidad cervecera de la cebada)

- **HUMEDAD: 11,5% MÁXIMO.**
- **PROTEÍNA s/s: ENTRE 9,5-11,5. ÓPTIMO 10-11.**
- **CALIBRE > 2,5: 65% MÍNIMO.**
- **CALIBRE < 2,2: 10% MÁXIMO.**
- **GRANO PARTIDO + IMPUREZAS < 4%.**
- **PUREZA VARIETAL: 95% MÍNIMO.**
- **CAPACIDAD GERMINATIVA: 97% MÍNIMO.**

- **Calidad sanitaria:** Según la reglamentación en vigor en materia de metales pesados y micotoxinas.
- **Trazabilidad:** De aplicación la guía de trazabilidad elaborada por Malteros de España.
- **Almacenamiento y transporte:** De aplicación el Código de buenas prácticas de almacenamiento y transporte, elaborado por Malteros de España.

* Se hace constar que la clasificación de variedades está determinada exclusivamente en función de su resultado agronómico y comportamiento cervecero, evaluado mediante ensayos técnicos independientes, sin que implique garantía de precios o de demanda de dichas variedades.

MALTEROS DE ESPAÑA
Almagro, 24 - 2.º izda.
28010 Madrid
Tfno.: 91 702 70 81
Fax: 91 308 66 61
info@malteros.org