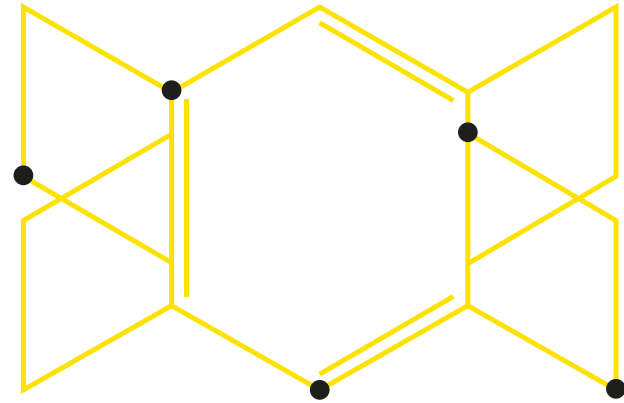




ingalim

TU VÍNCULO AL DESARROLLO



En **Ingalim S.A. de C.V.** tenemos una sólida reputación debido a nuestro conocimiento especializado en insumos para alimentos.

Nos consideramos expertos en el tema; estamos siempre acompañados por el personal más eficiente, profesional y oportuno para brindarte la satisfacción que mereces.

“Ingredientes para la industria alimenticia”

Detectamos las necesidades de nuestros clientes y **ofrecemos la mejor opción de suministro** a un precio justo y con un excelente servicio.

Fundada en 2017, somos una empresa joven con ímpetu y entusiasmo que ha sobresalido en el mercado mexicano gracias al apoyo de nuestros socios comerciales que cuentan con más de 40 años de experiencia en la industria alimentaria.



ALIMENTOS PARA

Panadería, galletería, pizzas, confitería y helados

- Extracto de malta
- Harina de cebada
- Harina de malta
- Harina de avena
- Harina de quinoa

Cereales para el desayuno y cereales infantiles

- Extracto de malta
- Hojuela de cebada
- Harina de malta
- Harina de avena
- Harina de quinoa

Cervecería

- Malta base
- Malta caramelo
- Malta tostada
- Extracto de malta
- Hojuela de avena
- Hojuela de trigo
- Hojuela de cebada

Suplementos nutricionales

- Extracto de malta
- Harina de quinoa
- Hojuela de quinoa
- Harina de avena

**“Resolvemos tus
necesidades en
insumos para
alimentos”**

Sopas, salsas, condimentos y comidas preparadas

- Extracto de levadura
- Extracto de malta
- Harina de cebada
- Harina de avena
- Cebada perlada

Bebidas no alcohólicas, bebidas chocolatadas

- Extracto de malta
- Extracto de avena
- Bebida chocolatada “Maltexcao”
- Harina de cebada
- Harina de avena

PRODUCTOS

Extracto de malta

- Líquido
- Polvo
- Granulado de malta caramelo
- Granulado de malta tostada

Cereales: perlados, hojuelas y harinas

- Cebada perlada
- Harina de cebada
- Harina de avena
- Harina de quinoa
- Hojuela de cebada
- Hojuela de avena
- Hojuela de centeno
- Hojuela de trigo
- Hojuela de quinoa

Malta

- *Pielsen*
- *Extra pale*
- *Pale Ale*

- Trigo
- Caramelo o cristal
- Tostada
- Perla negra
- Cebada tostada

Harinas de malta

- Diastásica (enzimática)
- Caramelo
- Tostada
- Barley Choc

Extracto levadura y sabores de reacción

- ExLv salado en polvo
- ExLv bajo en sal (polvo)
- ExLv muy bajo en sal (polvo)
- Alto nucleótidos sal 20% 5'GMP+IMP
- Altos nucleótidos y baja sal 6% 5'GMP+IMP
- Intense 24 (pollo – umami)
- Intense 25 (pollo cocido – umami)
- Intense 26 (pollo rostizado – umami)
- Natural Flavorin 23CK (sabor a pollo asado)
- Natural Flavorin 22 BF (sabor a carne de res)

Otros

- Jarabe de avena líquido
- Jarabe de avena el polvo
- Bebida chocolatada “Maltexcao”
- EDTA

EXTRACTO DE MALTA

Es endulzante natural obtenido a partir de la hidrólisis enzimática de la cebada malteada. Es una mezcla de azúcares que incluye polisacáridos, glucosa, maltotriosa y principalmente **maltosa**, aunque también contiene proteínas hidrolizadas, vitaminas y minerales.

El extracto de malta tiene perfil nutricional superior al del azúcar común, aporta azúcares de rápida absorción y lenta asimilación, proporcionando importantes beneficios a la salud. Debido a su especial sabor, color y agradable aroma, el extracto de malta se usa ampliamente en la industria alimentaria con el fin de mejorar las propiedades organolépticas, valor nutricional, textura y vida útil de los productos.

Beneficios funcionales

- Aporta agradable sabor y aroma a malta
- Realza sabores y aromas
- Enmascara sabores desagradables
- Ayuda a la fermentación en panificación
- Fuente de azúcares fermentables en cervecería
- Provee desde un color dorado y caramelo hasta un color muy oscuro casi negro
- Mejora la crocancia y textura en cereales
- Mantiene la frescura de las masas
- Reduce la retrogradación de los almidones

Beneficios nutricionales

- Valor energético estable, azúcares de fácil absorción y de lenta asimilación
- Aporta fibra soluble
- Aporta vitaminas, aminoácidos y minerales propios de los granos de cebada
- Componentes antioxidantes

“Tenemos el extracto de malta adecuado para cada aplicación, ofrecemos extractos de malta líquidos, en polvo y granulados a partir de maltas base, maltas caramelo y maltas tostadas.”

Los extractos de malta cuentan con una intensidad de color que va desde 10 EBC hasta 19500 EBC para las versiones líquidas y hasta 29500 EBC para las versiones en polvo, estos últimos sustituyen el color caramelo en alimentos más saludables por su nulo contenido de 4MEI, son una gran solución natural para proporcionar un intenso color oscuro donde los sabores tostados no son deseables.

En cuanto al perfil de sabor que aportan los diferentes extractos de malta existe una gama amplia. Sabor a cereal, sabor malteado, dulce, caramelo, tostado, achocolatado, a café, asados, ahumados, etc.



APLICACIONES

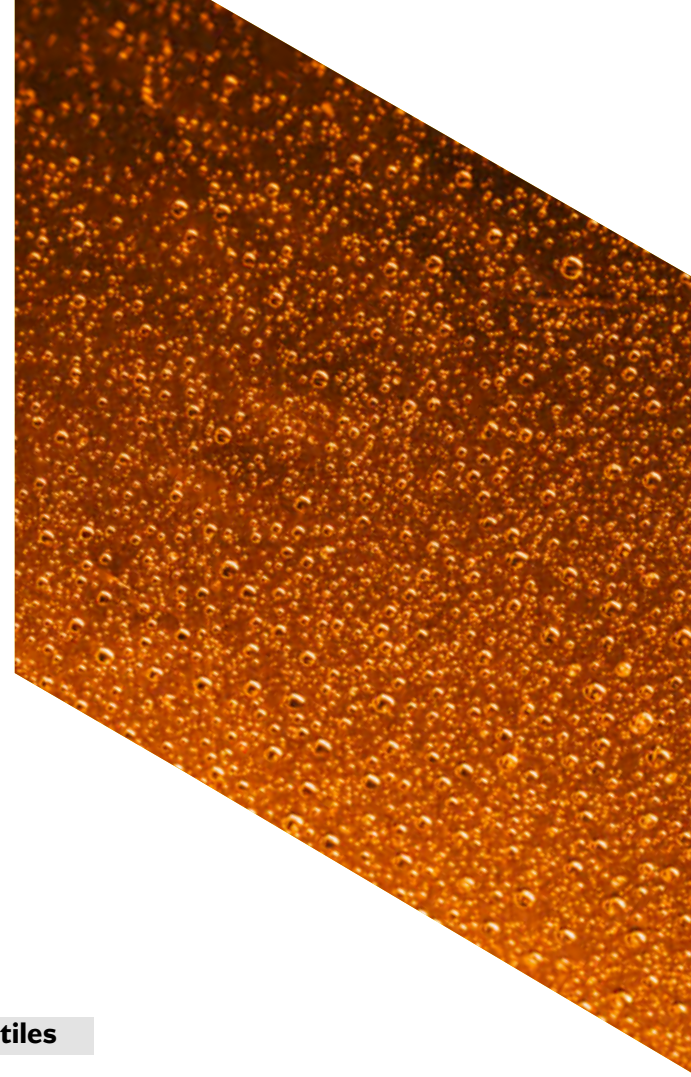
Panadería, galletería, pizzas, confitería y helados

Aportan color dorado, mejora el sabor y la textura en panes, pasteles, *muffins*, chocolates, helados y postres. Ayuda a una fermentación más homogénea, contribuye con azúcares fermentables que ayudan a la formación de CO₂ generando un mayor crecimiento en el pan. Facilita el amasado al hacer una masa más flexible, aumenta la vida útil al retener humedad, produce una corteza crocante y dorada. En la elaboración de helados aporta dulzor, controla el punto de fusión y de congelamiento, controla la viscosidad de la mezcla, mejora la capacidad de mezclado, realza aromas y sabores, previene la formación de cristales. En chocolates resalta su sabor, proporciona sabor malteado y oculta sabores indeseables.



Cereales para el desayuno y cereales infantiles

Modifica las características internas del cereal facilitando el rolado del grano para formar las hojuelas, provee color dorado y homogéneo, aporta rico aroma a malta, incrementa el valor nutrimental del cereal, enmascara los sabores astringentes del cereal integral, realza el sabor de los cereales achocolatados. En barras de cereales sustituya los jarabes de glucosa o fructuosa incrementando también el aporte nutricional, actúa como aglutinante y aporta un sabor malteado al producto.



Cervecería

Amplia gama de extractos de malta elaborados tradicionalmente que ofrecen soluciones rentables para el ajuste del color y sabor. Distintos tonos de color y perfiles de sabor para la creación de la marca a través de la adición tardía a la cerveza

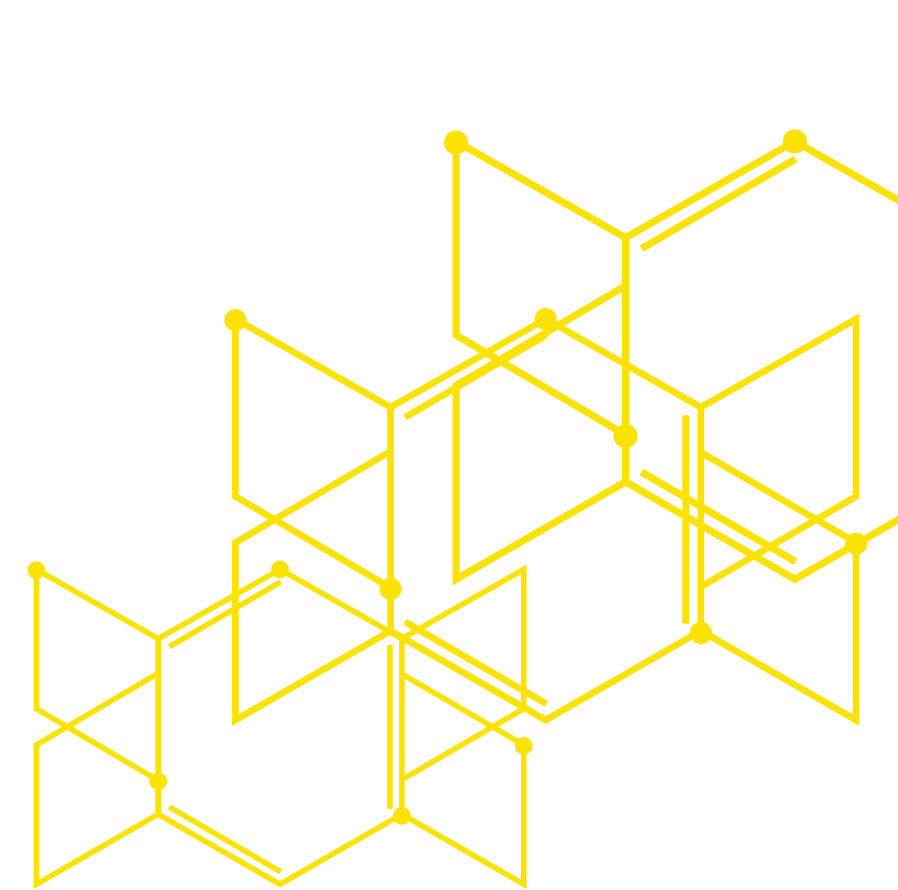
Extractos de malta *pale* para restaurar el cuerpo, la espuma y la sensación en la boca. Extractos de malta caramelo y malta tostada para aportar color y sabor a todas las variedades de cerveza. El extracto de malta puede ser utilizado como sustituto de la malta grano o para incrementar la capacidad de producción sin la necesidad de hacer inversiones, incrementa el contenido alcohólico de una cerveza debido al aporte de azúcares fermentables. Sirven como sustrato en la propagación de levaduras.

Suplementos nutricionales

Líquidos y polvos de malta refinados para añadir un color, sabor y textura de etiqueta limpios. Los extractos de malta proporcionan una fuente natural de fibra y polifenoles. Son derivados de todo el grano y altos en vitaminas y minerales de origen natural. Algunos tipos de extracto de malta proporcionan un intenso color oscuro donde los sabores tostados no son deseables.

Sopas, salsas, condimentos y comidas preparadas

Algunos de nuestros extractos de malta son ofrecen variadas opciones de colores oscuros con sabores tostados en comidas preparadas y aperitivos. Extractos de malta tostada que proporcionan diferentes tonalidades de color, intenso color rojo oscuro, color marrón y tonalidades extremadamente oscuras. Pueden aportar un sabor caramelizado, asado, adecuado para productos cárnicos y comidas preparadas; sabores tostados fuertes, ahumados propios de hamburguesas. Son una alternativa de etiqueta limpia al color caramelo y potenciadores de sabor concentrados. Son útiles en sopas oscuras y salsas de mesa.



Bebidas no alcohólicas, bebidas chocolatadas

En bebidas chocolatadas aportan valor nutricional y energético, realza el sabor de chocolate, enmascara sabores indeseables provenientes de cacao, es soluble en agua y leche, proporciona cuerpo, cremosidad y sabor malteado. Nuestros extractos especiales de malta tostada son una solución limpia de color y sabor en refrescos y bebidas no alcohólicas, adecuados para la sustitución del color caramelo y la creación de nuevas y emocionantes bebidas de malta.

HARINAS DE MALTA

Es endulzante natural obtenido a partir de la hidrólisis enzimática de la cebada malteada. Es una mezcla de azúcares que incluye polisacáridos, glucosa, maltotriosa y principalmente maltosa, aunque también contiene proteínas hidrolizadas, vitaminas y minerales.

El extracto de malta tiene perfil nutricional superior al del azúcar común, aporta azúcares de rápida absorción y lenta asimilación proporcionando importantes beneficios a la salud. Debido a su especial sabor, color y agradable aroma, el extracto de malta se usa ampliamente en la industria alimentaria con el fin de mejorar las propiedades organolépticas, valor nutricional, textura y vida útil de los productos.

Harina de malta diastásica

Esta harina de malta es un producto 100% natural elaborado a partir de la cebada de malteada, libre de aditivos, posee un complejo de más de 20 enzimas naturales. Su utilización ha resurgido fuertemente en los últimos años por el interés de retomar procesos e ingredientes lo más natural posible para un etiquetado limpio. Ofrecemos una harina *premium* que mejora significativamente las masas fermentadas con un producto de poder diastásico estable y consistente a través del tiempo, facilitando la dosificación y manejo del producto. Predomina la acción de las enzimas alfa y beta amilasas, que actúan sobre las cadenas de almidones, aumentando la disponibilidad de azúcares en la fermentación. Las proteasas presentes en la harina suavizan el gluten del trigo haciéndolo más elástico provocando un mayor volumen. La acción del complejo enzimático además contribuye a la creación de aroma y sabor. Recomendada para panes, pizzas, galletas, etc.

Beneficios

- Mejora el sabor y aroma
- Mejora las propiedades mecánicas de la masa
- Mejora el desempeño de las levaduras por la actividad enzimática y aporte de azúcares fermentables
- Suaviza el gluten y permite mayor crecimiento del pan
- Mejora la estructura y aporta una textura más suave
- Se obtienen una corteza más dorada y crocante
- Alarga la vida útil del producto

Harina de maltas caramelo

Estas harinas son una fuente única de color natural, libres de GMO y de aditivos. Son un ingrediente natural y saludable, hechas de nuestras maltas caramelo, obtenidas por medio de la caramelización de azúcares, en combinación con el desarrollo de aromas y sabores únicos, las harinas de malta caramelo son una opción en la fabricación de panes artesanales, como en el pan inglés, aportándole el sabor y color deseado. En los colores bajos tiene un claro sabor a caramelo, dulce y fresco, al aumentar el tostado su sabor se vuelve más complejo, añadiendo notas de *toffee* y pasas, en colores altos hay sabores a ciruelas secas, amargor dulce y pan tostado. Podemos ofrecer harinas de malta caramelo con un color desde 40 EBC hasta 500 EBC.



Harina de maltas tostadas

Estas harinas son una fuente única de color natural, libres de GMO y de aditivos. Son un ingrediente natural y saludable, hechas de nuestras maltas caramelo, obtenidas por medio de la caramelización de azúcares, en combinación con el desarrollo de aromas y sabores únicos, las harinas de malta caramelo son una opción en la fabricación de panes artesanales, como en el pan inglés, aportándole el sabor y color deseado. En los colores bajos tiene un claro sabor a caramelo, dulce y fresco, al aumentar el tostado su sabor se vuelve más complejo, añadiendo notas de *toffee* y pasas, en colores altos hay sabores a ciruelas secas, amargor dulce y pan tostado. Podemos ofrecer harinas de malta caramelo con un color desde 40 EBC hasta 500 EBC.

BarleyChoc

Es un producto único, 100% natural, desarrollado para igualar perfiles organolépticos del cacao en polvo. A través de un proceso especial de tostación, *BarleyChoc* logra resultados similares al cacao en polvo, en una amplia variedad de productos alimenticios. Una fórmula con varios tipos de malta tostada y malta caramelo, que aporta diferentes sabores tales como chocolate, cacao, dulzor, amargor, tostado, a vainilla, entre otros. *BarleyChoc* es un sustituto natural del cacao, de alta calidad que proporciona un mejor sabor y color en sus aplicaciones. Contamos con varios tipos de *BarleyChoc*.

- *BarleyChoc Classic* es el más cercano al color tradicional del cacao en polvo, tiene un color café con tonos rojizos y tiene un sabor amargo de nivel mediano
- *BarleyChoc Light* es la versión más clara, con un color café claro anaranjado y un sabor ligeramente dulce con un poco de sabor a malta
- *BarleyChoc Dark* creado para reemplazar el cacao en polvo oscuro, tienen un color de café oscuro a negro y un sabor amargo fuerte





CEREALES

Perlados

Hojuelas

Harina

Cebada perlada

Se prepara en base a granos de cebada cuidadosamente seleccionados, los cuales han sido sometidos a un proceso de remoción de la cascara y pulido, dando como resultado un grano fino, con brillo y color claro, posee características nutritivas especiales. La fibra soluble, beta-glucanos, de la cebada ayuda a controlar el colesterol, por lo que puede reducir de enfermedades cardíacas, la cebada es rica en vitaminas, minerales, inositol y ácidos grasos. Es una gran fuente de vitaminas, especialmente la vitamina B, que en 100 gramos de cebada perlada se puede encontrar 0.191 mg del tipo B1, la cantidad mencionada constituye un 15% del valor diario requerido y ayuda al sistema digestivo, en la descomposición de carbohidratos y también contribuye al sistema nervioso e inmunológico. Así mismo, por cada 100 gramos de cebada se encuentra 0.114 mg de vitamina B2, que constituye un 8% del valor diario requerido y ayuda a descomponer grasa. También, en las mismas proporciones se encuentran 4.604 mg de niacina o vitamina B3, que es usado para el tratamiento de la diabetes y trastornos de la piel. De igual modo, también se cuenta con 0.260 mg de vitamina B6 que interviene en el metabolismo de

neurotransmisores que regulan el estado de ánimo. Ayudando así a tratar algunos problemas como depresión, alteraciones de sueño y estrés. La cebada perlada puede usarse en hojuelas para cereales, base para cereales infantiles. base para harinas nutricionales, en elaboración de bebidas de cebada, en sopas, adjunto para cerveza, etc.

Harina de cebada

Se prepara en base a granos de cebada cuyo salvado se ha extraído parcialmente para obtener un producto con una buena proporción de fibra soluble e insoluble. Harina con alto contenido nutrimental y porte energético, su bajo índice glicémico es ideal para la elaboración de cereales infantiles, contiene todos los aminoácidos esenciales. Tiene alto contenido en beta-glucanos. Se usa en cereales infantiles. panes multigrano, pastelería, galletas, productos extruidos y sopas.

Hojuela de cebada

Las hojuelas o copos de cebada son el producto obtenido de granos de cebada perlada previamente limpiada, descascarada, cortada y pre-cocida la cual ha sido laminada. Estas hojuelas pasan por un proceso de cocción de 100° C. Son elaboradas bajo todos los estándares para consumo humano, incluyendo las regulaciones de la FDA y códex alimentario. Alto contenido nutrimental y porte energético, su bajo índice glicémico, gran fuente de vitaminas, minerales y fibra soluble. Ideal para cereales para el desayuno, solo o mezclado con hojuelas de avena, de trigo, centeno, etc.

Característica	Valor aproximado
humedad	10.5%
actividad enzimática	negativa
proteínas	10.5%
grasa	2.4%
fibra	17.0%
carbohidratos	61.0%

Avena estabilizada y perlada

La avena perlada y estabilizada o *groats* es el grano entero de avena pelada al que se le ha sometido a un tratamiento térmico para inactivar sus enzimas (tratamiento térmico 100°C), principalmente lipasa y peroxidasa evitando así su enranciamiento por hidrólisis enzimática. Se utiliza en elaboración de hojuelas y en granolas.

Hojuela de avena

Las hojuelas o copos de avena son el producto de la laminación del grano de avena perlado, limpio, estabilizado (tratamiento térmico 100°C), cortado, clasificado, humectado y físicamente acondicionado. Contiene enzimas (lipasa y peroxidasa) inactivas para brindar mayor estabilidad del producto, medida en términos de unidades de actividad enzimática y reflejadas en tiempo, de tal manera que se puede garantizar una vida de anaquel de 12 meses. Elaborada bajo buenas prácticas de manufactura y bajo todos los estándares para consumo humano, incluyendo las regulaciones de la FDA y códex alimentario.

La avena contiene alto contenido de fibra tanto soluble como insoluble, lo que ayuda a mantener en buen estado la flora

intestinal y limpia el organismo, regula el colesterol. Es rica en grasas insaturadas, las cuales son biológicamente necesarias en el organismo para mantener la salud del corazón, de las arterias, del cerebro, etc. Es alta en contenido de vitaminas y minerales. Su contenido protéico es mayor que la de los demás cereales. Se usa cómo cereal para el desayuno sola o en combinación con hojuelas de otros cereales, en granola, como adjunto en cervecería, etc. Con relación al tamaño de la hojuela de avena podemos ofrecer los siguientes tipos.

- Hojuela de avena *baby*
- Hojuela de avena *quick*
- Hojuela de avena tradicional
- Hojuela de avena granola

Característica	Valor aproximado
humedad	10.5%
actividad enzimática	negativa
proteínas	12.0%
grasa	4.8%
fibra	2.1%
carbohidratos	60.0%

Harina de avena

Producto natural elaborado a partir de la fina molienda de hojuelas de avena, no contiene aditivos ni perseverantes. Aporta exactamente los mismos beneficios de las hojuelas de avena o de la avena entera. Su aporte calórico es muy bajo, de apenas 68 calorías por 100 gramos de harina y 14% de proteína.

Uno de los grandes beneficios de la harina de avena es que contiene un nivel de glucémico muy bajo y que se asimila de forma lenta, manteniendo bajos los niveles de azúcar. El alcaloide presente en este tipo de harina ayuda a equilibrar el sistema nervioso por lo que la hace un ingrediente excelente para tratar afecciones como la depresión, el insomnio o el estrés. La harina de avena también proporciona beneficios muy importantes a la piel, efectivo a la hora de tratar las pieles secas y sensibles ya que proporciona suavidad. Es ideal para fabricación de galletas, atoles, sopas, panes, cremas para piel, etc.

Hojuela de quinoa

Las hojuelas de quinoa son el producto obtenido de granos de quinoa perlada previamente limpiada, descascarada, desaponificada, y pre-cocida la cual ha sido laminada. Estas hojuelas pasan por un proceso de cocción de 100° C. Las hojuelas de centeno son elaboradas bajo buenas prácticas de manufactura y bajo todos los estándares para consumo humano, incluyendo las regulaciones de la FDA y códex alimentario.

La quinoa es una semilla que tiene características únicas al poder consumirse como un cereal, por eso se le llama también pseudo-cereal. Como tal, la quinoa provee la mayor parte de sus calorías en forma de hidratos complejos, pero también aporta cerca de 16 gramos de proteínas

por cada 100 gramos y ofrece alrededor de 6 gramos de grasas. Es el único alimento de origen vegetal que provee todos los aminoácidos esenciales, oligoelementos y vitaminas, equiparándose su calidad proteica a la de la leche, es rica en ácidos grasos omega 6 y omega 3. La hojuela de quinoa puede emplearse como un cereal para el desayuno.

Característica	Valor aproximado
humedad	11.0%
actividad enzimática	ausente
proteínas	14.4%
grasa	3.0%
fibra	3.8%
carbohidratos	60.0%

Harina de quinoa

Producto natural obtenido de granos de quinoa perlada previamente limpiada, descascarada, desaponificada, y pre-cocida la cual ha sido laminada y finalmente molida. Tienen las mismas propiedades de la hojuela de quinoa y se puede emplear producción de galletas, panes, sopas, etc.

Harina de centeno

Las hojuelas o copos de centeno son el producto obtenido de granos de centeno previamente limpiado, descascarado, cortado y pre- cocido la cual ha sido laminado. Estas hojuelas pasan por un proceso de cocción de 100° C. Las hojuelas de centeno son elaboradas bajo buenas prácticas de manufactura y bajo todos los estándares para consumo humano, incluyendo las regulaciones de la FDA y codex alimentario. Se emplea en cereales para desayuno, granolas, topping, etc.

El centeno es rico en fibras, tiene más contenido de magnesio y fósforo que la harina de trigo, aporta vitaminas A, del grupo B y minerales como calcio y fósforo. Reduce los riesgos de padecer de diabetes, controla la presión sanguínea, protege de enfermedades cardíacas y posee antioxidantes. Es muy recomendado para quienes practican deportes y para personas fumadoras ya que contiene ácido linoléico, este es un compuesto natural que contribuye a limpiar las arterias y venas de las toxinas, así como a todos los vasos sanguíneos.

Característica	Valor aproximado
humedad	10.5%
actividad enzimática	negativa
proteínas	11.0%
grasa	1.7%
fibra	14.0%
carbohidratos	60.0%

Harina de trigo

Las hojuelas o copos de trigo son el producto de la laminación del grano entero de trigo, limpio, estabilizado mediante un tratamiento térmico a 100°C, clasificado, humectado y físicamente acondicionado. Se emplea en cereales para desayuno, granolas, topping, etc.

Característica	Valor aproximado
humedad	10.5%
actividad enzimática	negativa
proteínas	12.0%
grasa	2.1%
fibra	2.1%
carbohidratos	60.0%





MALTA

Malta *pielsen*

Es una excelente elección para lagers, cervezas de estilo europeo continental y para maceraciones de infusión simple. malta de variedad única *Sebastian, Barke o Scarlett*. Tiene un grado de modificación medio-alto, que busca tener un nivel alto de FAN y con un índice de *Kolbach* más cercano a un 40 o 42. Esto aporta menos de cuerpo, ideal para de cervezas lager o ales más livianas. Como tiene un FAN más alto, se puede usar más fácilmente con adjuntos. El horneado de la *pilsen* es suave, buscando conservar las enzimas, tiene un poder enzimático de 250wk mínimo. Para volatilizar el DMSp es necesario hervir por 90 minutos. Tiene un alto grado de modificación de azúcares, logrando extractos superiores al 80%. Tienen un color entre 3 y 5 EBC.

Malta *extra pale*

Es una excelente elección para ales y lagers debido a su versatilidad, colores leves y reducidos aromas indeseados. Muy bajo DMSp, que le da un sabor más fresco y puro a la cerveza. Mezcla de al menos dos variedades de cebada entre *Sebastian, Barke o Scarlett*. Tiene un grado de modificación bajo, privilegiando lograr un índice *kolbach* cercano a 38 y un FAN más bajo. Una menor conversión de las proteínas entrega una cerveza con más carácter, mayor cuerpo, con espuma de burbujas pequeñas y una mejor sensación de cremosidad en boca. Al tener menos FAN, hace un poco más complicada la utilización de adjuntos. La *extra pale* pasa por un proceso intenso de calor que disminuye su poder enzimático a 200 wk. Para volatizliar el DMSp basta con hervir por 60 minutos. Tiene un alto grado de modificación de azúcares, logrando extractos superiores al 80%. Tiene un color entre 3 y 4 EBC más bajo que una *pale* para darle mayor versatilidad al producto y más libertad al maestro cervecero.

Malta *pale ale*

Es una malta base de color más intenso entre 5.5 y 7.5 EBC que puede dar un toque dorado al mosto. De dos hileras que ha sido elaborada con un especial proceso de secado para crear una malta totalmente modificada, apropiada para usar como malta base en cualquier estilo de cerveza. Nuestra malta entrega sabores a nuez y galletas contribuyendo con un sabor más pronunciado. Se puede usar hasta 100% en todos los estilos de cerveza.

Malta *Vienna*

Una excelente opción para *pilsner, Vienna* o cervezas *Märzen*. Es una malta aromática que permite obtener desde light ámbar a colores anaranjados más intensos, con un sabor malteado y algo de cuerpo. Para cervezas fuertemente lupuladas aportando un alto grado de carácter a malta sin contrarrestar el efecto de los lúpulos más sobresalientes. Tienen un color entre 5.5 y 7.5 EBC.

Malta *Munich*

Una excelente alternativa para cervezas ámbar y cervezas más oscuras. El sabor de malta *Munich* tiende a ser profundo, malteado, sabores a granos que pueden ser descritos como ligeramente tostados. Tiene un color entre 25 y 35 EBC.

Malta de trigo

Es elaborada 100% de trigo chileno, aporta un bajo color y especiales sabores a cervezas basadas en trigo. Es posible identificar un sabor dulce-robusto, con notas a nueces, pan. Tiene un color entre 3.5 y 5.0 EBC.

Parámetros de las maltas sin tostar

Malta	Proteínas	Extracto fino b.s.	Color lovibond	Color EBC
extra <i>pale</i>	9.0 – 12.5%	≥ 80	1.5 – 2.0	3.0 – 4.0
<i>pilsen</i>	9.0 – 12.5%	≥ 80	1.7 – 2.4	3.0 – 5.0
trigo	10.0 – 12.0%	≥ 83	1.9 – 2.4	3.5 – 5.0
<i>pale ale</i>	9.0 – 12.5%	≥ 78	2.6 – 3.2	5.5 – 7.5
<i>Vienna</i>	9.0 – 12.5%	≥ 78	2.6 – 3.2	5.5 – 7.5
<i>Munich</i>	9.0 – 12.5%	≥ 75	10.0 – 14.0	25.0 – 35.0

Malta caramelo

También conocida como “malta cristal”, está hecha a partir de malta verde. Durante el periodo de tostado, los azúcares son caramelizados produciendo sabores, aromas y colores únicos. En los colores bajos tiene un claro sabor a caramelo, dulce y fresco. Al aumentar el tostado su sabor se vuelve más complejo, añadiendo notas de *toffee* y pasas. En colores altos hay sabores a ciruelas secas, amargor dulce y pan tostado. Tienen un extracto fino base seca del 65% como mínimo y una humedad máxima del 7.5%. Se utilizan para fabricar los siguientes tipos de cerveza:

- *Brown ale*
- *Cunkel lager*
- *Dark ale*
- *Porter*
- *Stout*
- *Scottinsh*
- Cerveza ámbar
- Cerveza roja
- Cerveza marrón
- Cerveza oscura
- Cerveza sin alcohol

Parámetros de las maltas caramelo

Malta	Color lovibond	Color EBC	% de uso
Caramel 15L / 40EBC	11 – 23	30 – 60	1.0 – 30.0 %
Caramel 25L / 75EBC	23 – 34	60 – 90	1.0 – 30.0 %
Caramel 35L / 100EBC	34 – 40	90 – 110	1.0 – 30.0 %
Caramel 45L / 120EBC	40 – 50	110 – 130	1.0 – 30.0 %
Caramel 55L / 150EBC	50 – 63	130 – 170	1.0 – 30.0 %
Caramel 70L / 190EBC	63 – 80	170 – 215	1.0 – 25.0 %
Caramel 90L / 240EBC	80 – 100	215 – 265	1.0 – 25.0 %
Caramel 110L / 290EBC	100 – 123	265 – 325	1.0 – 20.0 %
Caramel 140L / 370EBC	123 – 155	325 – 410	1.0 – 20.0 %
Caramel 170L / 430EBC	155 – 180	410 – 475	1.0 – 15.0 %
Caramel 190L / 500EBC	1180 – 205	475 – 545	1.0 – 15.0 %

Malta tostada

Complejos sabores y aromas son característicos de la malta tostada. Ya sea que se quiera agregar un sutil toque de complejidad o un sabor audaz y llamativo, estas maltas tostadas únicas pueden ser una buena opción. Cada malta tostada tiene sus propias características, evoluciona desde notas a pan ahumado o levemente tostadas, hacia chocolate y café, terminando en una malta amarga y tostada con sabores típicos de la malta negra. Tienen un extracto fino base seca mínimo de 65% y una humedad máxima del 4%. Estas maltas se pueden usar en los siguientes tipos de cerveza:

- Red Ale
- Red Lager
- Scottish Ale
- Amber Wheat
- Bock Beerd

Parámetros de las maltas tostadas

Malta	Color lovibond	Color EBC	% de uso
Brown 115L / 300EBC	105 – 125	270 – 330	1.0 – 15.0 %
Coffee 230L / 600EBC	210 – 250	540 – 660	1.0 – 15.0 %
Chocolate 350L / 900EBC	300 – 400	800 – 1050	1.0 – 15.0 %
Dark Chocolate 450L / 1200EBC	400 – 490	1050 – 1300	1.0 – 15.0 %

Perla negra

Es un producto único, 100% descascarado y natural hecho de cebada proveniente de la Patagonia. A través de un proceso especializado la cáscara es completamente removida y el grano es cuidadosamente tostado para desarrollar aroma y sabor, con menor amargor y sin astringencia. Tostado muy suave, con muy poco amargor. Delicadas notas a chocolate mezcladas con café y nueces. Sin los sabores acres intensos, fenólicos, amargor y astringencia característicos de la cebada tostada. Adecuado para los siguientes tipos de cerveza:

- Cerveza oscura
- Cerveza tipo stout
- Cerveza tipo bock
- Oktoberfest Märzen
- Black IPA



Cebada tostada

Es un producto 100% natural elaborado a partir de la tostación de la cebada. Las altas temperaturas de tostación logran un producto con sabores y aromas únicos. Aporta color y enriquece el producto, fortalece el sabor característico de las cervezas *stouts* y algunas *porter*. Oscurece el color de la espuma de las cervezas. Notas fuertes a café y chocolate amargo. Presencia de sabores fenólicos y de astringencia con niveles de uso medio a alto.

- Cerveza tipo *stout* que busca sabores fuertes y notas a café
- Algunas cervezas *porter*
- Cerveza oscura

Parámetros de las cebadas tostadas

Malta	Color lovibond	Color EBC	% de uso
Perla negra 340L / 900EBC	300 – 380	800 – 1000	1.0 – 15.0 %
Perla negra 415L / 1100EBC	370 – 450	1000 – 1200	1.0 – 10.0 %
Perla negra 490L / 1300EBC	450 – 530	1200 – 1400	1.0 – 5.0 %
Cebada 350L / 900EBC	300 – 400	800 – 1050	1.0 – 5.0 %
Cebada 450L / 1200EBC	400 – 490	1050 – 1300	1.0 – 5.0 %
Cebada 530L / 1400EBC	3490 – 570	1300 – 1500	1.0 – 5.0 %



Mosto cervecero concentrado

Es un producto desarrollado para satisfacer las necesidades del cervecero, asegurando un mosto con los componentes adecuados, y con el menor estrés térmico en su proceso de fabricación en la maltería. El mosto concentrado en polvo es una alternativa para el cervecero casero, micro cervecero y a nivel industrial. Este mosto es producido a partir de malta 100% *extra pale* (Malta tipo A), sin ninguna adición de lúpulo. El mosto concentrado en polvo es equivalente en calidad a un mosto estándar en el proceso cervecero.

Beneficios:

- Fácil manipulación
- Menor o ningún resto de granos gastados (bagazo) en el proceso, según porcentaje de sustitución
- Optimiza capacidad/eficiencia sin ninguna inversión en equipamiento
- Útil para realizar ajuste de densidad en cervezas de alta gravedad o graduación alcohólica
- Puede ser usado en la propagación de la levadura, por su composición similar al mosto cervecero
- Adecuado para recetas que requieren malta de alta calidad
- Recomendado para cervecerías con limitaciones de espacio
- Recomendado para cervecerías que quieren incrementar su capacidad

EXTRACTO DE LEVADURA

El extracto de levadura no contiene ningún ingrediente o aditivos sintético, sustancias químicas o ingredientes derivados de animales. Es una rica fuente de proteínas, péptidos, aminoácidos, nucleótidos, vitaminas del grupo B, minerales y micronutrientes. Estas valiosas propiedades hacen que el extracto de levadura aporte sabor natural ideal para aplicaciones de alimentos con varios beneficios: fuente natural de sabor *umami*, reducción de sodio y azúcar, sabor persistente, perfil de sabor puro y limpio, etiqueta limpia, enmascara sabores fuera de notas, etc., que cumplen con los estándares de la Organización Mundial de la Salud.

- Caldos y sopas deshidratadas
- Alimentos listos para consumir
- Condimentos y salsas sazonadoras
- Productos procesados cárnicos
- Aderezos para ensaladas
- Productos congelados
- *Snacks*
- Gastronomía
- Vegetales

Adicionalmente, actúan como suplemento alimenticio y/o como un sustrato de alto rendimiento para una amplia gama de fermentaciones industriales. Para satisfacer las necesidades de calidad y fuentes de nitrógeno orgánico en la industria de fermentación, incluyendo productos farmacéuticos biológicos, aminoácidos, probióticos, enzimas, etc.

Línea estándar

Resaltadores de alta calidad con perfiles muy limpios, los cuales son empleados para potenciar notas de sabor en una amplia variedad de alimentos salados.

- Extracto de levadura salado en pasta
- Extracto de levadura salado en polvo
- Extracto de levadura bajo en sal (polvo)
- Extracto de levadura muy bajo en sal (polvo)

Línea altos nucleótidos

Estos extractos de levadura tienen un alto contenido natural de nucleótidos 5'GMP y 5'IMP. Realzan los sabores, incluso con pequeñas dosificaciones. Mejora la percepción de sal y redondean todos los sabores presentes en los productos. Disponible en presentación en polvo.

- Extracto de levadura muy altos nucleótidos baja sal 20% 5'GMP+IMP
- Extracto de levadura altos nucleótidos baja sal 6% 5'GMP+IMP
- Extracto de levadura altos nucleótidos salado 4% 5'GMP+IMP
- Extracto de levadura altos nucleótidos salado 2% 5'GMP+IMP

Línea *intense*

Productos con potentes perfiles de sabor *umami* y cárnico.

- *Intense 24* (pollo – *umami*)
- *Intense 25* (pollo cocido – *umami*)
- *Intense 26* (pollo rostizado – *umami*)

Línea de sabores

Naturales derivados de levadura. Productos que proveen notas de sabor específicas a carne y pollo dependiendo del sistema alimenticio en el que son aplicados, mejorando así las preparaciones con notas rostizadas fuertes o suaves.

- *Natural Flavorin 23 CK* (sabor natural a pollo asado)
- *Natural Flavorin 22 BF* (sabor natural a carne de res)

Bajo en sodio

Son productos naturales reemplazantes del contenido de sodio (mayor percepción del sabor salado sin adición de sal) y de glutamato monosódico GMS en diversos productos alimenticios, permitiendo así su etiquetado como “sin adición de GMS” y “sal reducida”.

- *Flavourmax*

Línea orgánica

De acuerdo con las tendencias del mercado, Levapan ha estado trabajando en nuevos productos que respondan a las necesidades actuales de etiquetas más limpias y productos orgánicos fabricados con materias primas libres de compuestos artificiales y dañinos para el organismo.

- Levadura activa seca orgánica
- Extracto de levadura orgánico bajo sal en pasta
- Extracto de levadura orgánico bajo sal en polvo
- Extracto de levadura orgánico altos nucleótidos baja sal en polvo
- Pared celular orgánica