



SIMPSONS MALT

The home of good malt



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



150 years, 5 generations... 1 home of good malt

La familia Simpson forma parte del negocio de la malta desde 1862 y son los malteros independientes más grandes del Reino Unido, ya que su empresa cuenta con una producción anual de 285.000 toneladas. La sede de Simpson, que también es su planta de malta más grande, se encuentra en Berwick-upon-Tweed, Northumberland. La división comercial de agricultura, McCreath Simpson & Prentice, se localiza en los alrededores. Berwick se encuentra en una zona famosa por su cebada, concretamente al sur de las colinas de Lammermuir y al norte de los montes Cheviot. La tierra proviene de la deriva glacial, que da la ligereza necesaria para el cultivo de cebada de alta calidad. De hecho, el nombre de Berwick deriva del anglosajón "Ber(e)" (cebada) y "wick" (pueblo). En la planta de malta de Tivetshall (Norfolk), que constituye el corazón de la zona de cultivo de la cebada cervecera inglesa, es donde se produce malta tostada y la mayor parte de su tonelaje de exportación.

Todas las maltas de Simpson están hechas exclusivamente de cebadas de dos carreras de la mejor calidad. Durante la temporada de cosecha, Simpson almacena casi el 100% de los requisitos de cebada anuales en sus almacenes de calidad asegurada y proporcionan una completa trazabilidad de todos sus productos, desde la semilla hasta la malta final.

Debido a que son expertos malteros desde 1862, la empresa produce una gran variedad de maltas de alta calidad, entre las que se encuentran maltas tostadas especialmente para la industria de la cerveza, destilación y alimentación.



Los productos de Simpsons Malt solo se encuentran disponibles en España a través de su distribuidor AGRONET. Estamos encantados de ser el distribuidor español para Simpsons Malt y de introducir malta de la mejor calidad y del mejor sabor en el mercado español.

Para hacer pedidos, llámenos al 938892088-661557909 o mándenos un correo electrónico a comercial@agronetbrewing.com

www.agronetbrewing.com

Las especificaciones aproximadas se encuentran enumeradas a continuación. Las cifras indicadas son solo indicativas y pueden ajustarse a las necesidades de los clientes

Producto	515 ml EBC	450 g EBC	Humedad máx.	Características
Maltas base - elaboradas en horno convencional				
Finest Pale Ale Golden Promise	2,9 - 4,2	3,5 - 5	3,5%	Ingrediente principal de las cervezas de barril usando cebadas tradicionales. Ideal para cervezas lupuladas tipo session IPA, IPA etc
Finest Pale Ale Maris Otter	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Ingrediente principal de las cervezas de barril usando cebadas tradicionales.
Low Colour Maris Otter	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Para los cerveceros que requieren un color claro, se usa una variedad de malta tradicional bien modificada (ale clara o IPA)
Best Pale Ale Malt	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Ingrediente principal de las cervezas de barril. Cebada británica de dos carreras.
Extra Pale Ale Malt	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Para los cerveceros que requieren un color claro, la malta bien modificada produce cerveza clara (lager o IPA). Cebada británica de dos carreras.
Finest Lager Malt	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Malta de primavera de dos carreras del Reino Unido, de nitrógeno total bajo, clara, alto extracto y bien modificada. Buena para hacer excelente cerveza clara.
Maltas para destilación				
Distilling Malt	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Ingrediente principal en la elaboración del whisky.
Finest Distilling Golden Promise	1,7 - 3,4	2 - 4,4	5%	Ingrediente principal en la elaboración del whisky. Esta fantástica cebada tradicional ha sido escogida específicamente para dar gusto y sabor a la cerveza y al whisky.
Hi DP	1,7 - 2,5	2 - 4	6%	Usada en la destilación del grano.
Peated Malt	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Ingrediente que aporta el sabor de turba esencial en la elaboración del whisky. Proporción de turba alta/media o baja.
Finest Golden Promise Peated Malt	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Ingrediente que aporta el sabor de turba esencial en la elaboración del whisky al usar Golden Promise . Proporción de turba alta/media o baja.
Maltas horneadas a altas temperaturas – elaboradas en horno convencional				
Vienna Malt	4,2 - 8,4	5 - 10	3,5%	Mejora el color, sabor y aroma.
Munich Malt	15 - 18,5	18 - 22	3,5%	Proporciona un rico sabor a malta y un tono dorado cuando se usa al 5-15%.
Imperial Malt	34 - 42	40 - 50	3,5%	Mejora la intensidad del color, sabor y aroma.
Aromatic Malt	42 - 59	50 - 70	5%	Sabor que recuerda a las pasas. Se usa para dar intensidad a cervezas amargas con bajo volumen de alcohol. Buen balanceador de PH.
Maltas Crystal – Maltas con azúcar caramelizada				
Caramalt	25 - 35	30 - 42	5%	Da color a la lager y ajusta el sabor.
Premium English Caramalt	45 - 55	54 - 66	5%	La mejor de la variedad caramelo para ajustar el color y el sabor. Se usa en cervezas claras. Aporta el sabor final a malta sin el grado de quemado de una malta crystal más oscura. ¡Tiene un sabor fantástico!
Crystal Light	80 - 95	95 - 113	5%	Sabor dulce, de caramelo y tofe. Proporciona tonos dorados.
NUEVO Crystal T50™	105-117	126-140	5%	El secreto está en el nombre: ¡Target 50! Cada lote debe alcanzar 50 Lovibond (131 EBC). Las especificaciones se ajustan tanto que podemos producir la consistencia que el cliente desee. Es una fantástica malta crystal crujiente que da a la cerveza un color intenso y un suave sabor a malta.
Crystal Medium	140 - 160	167 - 190	5%	Ajusta el color y sabor de la ale y se adapta a los requisitos.
Crystal Dark	210 - 240	250 - 285	5%	Ajusta el color y sabor de la ale y se adapta a los requisitos.
Crystal Extra Dark	380 - 420	450 - 500	5%	Ajusta el color y sabor de la ale y se adapta a los requisitos.
NUEVO Simpsons DRC®	235 - 270	280 - 320	5%	DRC aporta un sabor a caramelo oscuro a la cerveza y le confiere un sabor a pasas. Es un buen sustituto para maltas tostadas más oscuras cuando no se desea conseguir un sabor amargo astringente.
NUEVO Heritage Crystal Malt (tradicional)	140 - 160	167 - 190	5%	Una excelente malta crystal usando la cebada tradicional Maris Otter.
Maltas y granos tostados				
Amber Malt	45 - 60	54 - 71,2	5%	Una malta tradicional que da a la cerveza un sabor final seco a bizcocho.
Brown Malt	360 - 500	430 - 600	4%	Aporta ese sabor a café típico de la cerveza negra del tipo stout y porter. Suave sensación para el paladar.
Chocolate Malt	900 - 1100	1067 - 1300	3%	Maltas tostadas para calentarse en invierno.
Black Malt	1200 - 1500	1433 - 1900	3%	Colores ricos y oscuros con un secado que le aporta un sabor a quemado.
Roasted Barley (cebada tostada)	1100 - 1600	1300 - 1900	3,5%	Ingrediente típico de cervezas negras secas irlandesas.
Maltas y granos extra especiales				
Wheat Malt (malta de trigo)	1,7 - 5	2 - 6	5%	Incluso pequeñas adiciones mejoran la retención de cabeza y espuma. Se usa entre un 50 - 60% en las cervezas de trigo.
Golden Naked Oats® GNO (de avena descascarada)	10 - 20	12 - 24	6%	Malta crystal de avena descascarada. Un ingrediente exótico que proporciona un suave sabor a nuez.
NUEVO Red Rye Crystal (de centeno rojo)	200 - 260	237 - 310	4%	Sabor otoñal: dulce y maltoso con sabor a cortezas de pan. Confiere a la cerveza un tono rojizo excelente.
Malted Rye (centeno malteado)	1,7 - 5	2 - 6	7%	Da a la cerveza un sabor a centeno y hace que tenga ese sabor único debido a su plenitud, sabor y gusto en el paladar. Se puede utilizar en combinación con la Red Rye Crystal (de centeno rojo). También funciona perfectamente en cervezas de lúpulo y de centeno tradicionales.
Dextrin Malt	1,0 - 1,3	1,3 - 1,6	7%	Esta malta aumenta la espuma, mejora la retención y contribuye a la redondez en el gusto de la cerveza sin añadir sabor o color.



Simpsons
DRC ^{Maris} **Otter** ^{Malts} **Roast** ^{Pale Ale} **Best**
^{Promise™} **Golden** ^{Naked Oats™} **Golden**



**SIMPSONS
MALT**

The home of good malt

Simpsons Malt Ltd.

Incluye McCreath Simpson & Prentice como división comercial

Tweed Valley Maltings, Tweedside Trading Estate
Berwick-upon-Tweed, Northumberland TD15 2UZ

Tel: +44(0)1289 333300 orderoffice@simpsonsmalt.co.uk

www.simpsonsmalt.co.uk

